זמנים מודרנים

מוסף ידיעות אחרונות
כולל זמנים במטבח

אופנה: זהירות, נמר! (עמ' 7)

יום רביעי, כ"ג בטבת תשמ"ח – 13.1.1988

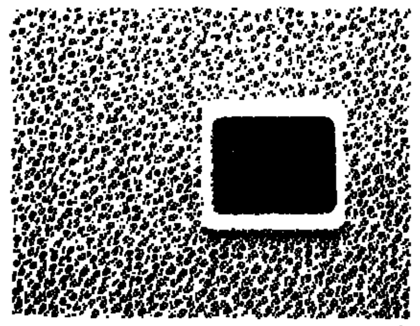
לראשונה בארץ - הספריי הרב שימושי היחידי:

פנטסטיק ספריי

רסס... והלכלוך נמס!

אם את מכירה את פנטסטיק - את
תאהבי את פנטסטיק ספריי.
כוח הניקוי האדיר של פנטסטיק -
בתרסיס נוח לשימוש, לניקוי מקומי.
רסס... והלכלוך נמס! ניקיון מקצועי.
משאיר ריח רענן. טוב ל-101 שימושים:
שולחנות, משטחים (מפורמייקה,
פורניר, עץ, מלמין, פלסטיק, נירוסטה,
שיש וכו'), מכשירי חשמל, טלויזיות,
וידאו, ציוד משרדי, מתגים, ריפודים
במכונית, קירות, טפטים, מקרר, מכונת
כביסה, שטיחים מוכתמים, רהיטים
מרופדים, חלונות, דלתות, ועוד ועוד.
פנטסטיק ספריי. טוב שיהיה תמיד
בבית. רק לרסס... והלכלוך נמס.

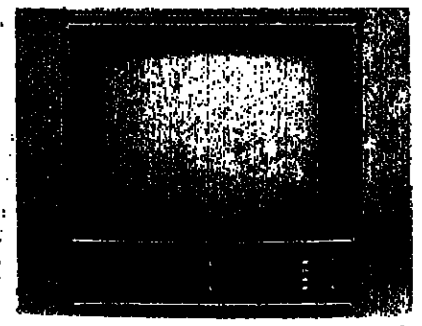
לניקוי כתמים על ריפוד ושטיח



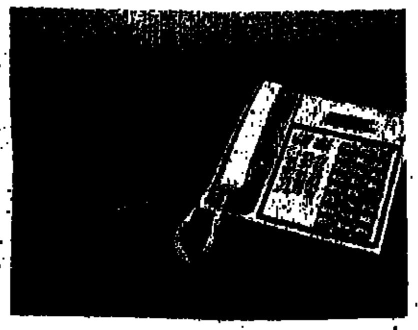
לניקוי טפטים

לניקוי כתמים על ריפודים
וחלקי פלסטיק במכונית

לניקוי משטחי פורמייקה ומלמין



לניקוי מכשירי חשמל



לניקוי ציוד משרדי

חדש
לניקוי מקומי בבית, במשרד, ובמכונית.

עוד מוצר של FANTASTIK - ענק הניקיון העולמי.

מיוצר ומשווק ע"י קדם כימיקלים בע"מ.

אנאבל טמיר
ציפור שרה בכלוב

אנאבל טמיר ואמה, לואיז ליטמן: כותבת ספר

כמה פעמים ניסה יוסי גרבר לעשות דיאטה? הרבה – ובהצלחה. לכבוד תפקידו ב„המלך ואני" הצליח להיפטר מ־15 ק"ג. שלוש ההצגות בהן הוא משתתף כיום בתיאטרון הקאמרי החזירו לו הכל, עם עודף.

ב„קידוש" עליו לאכול ארוחת שבת יהודית, כולל געפילטע פיש עם חזרת, חלה שלמה וחצי בקבוק יין. למען הדיאטה ניסה להחליף את הגעפילטע פיש המסוכרים בלבבות ארטישוק, שממבט מרחוק יכולים לשחק בתפקיד של דגים ממולאים. גם זה לא הועיל, כי בהצגה הבאה, „עד 120", הוא מוכרח לאכול על הבימה, קבל עם וקהל מגש שלם עמוס „געפילטע פיש, שפירושו שש מנות. ואז באה ההצגה השלישית, „נוצות", והוסיפה לו...1 ק"ג.

ב„נוצות" על־פי ספרו של חיים באר, משחק גרבר קברן זללן, שמתהלך באופן קבוע עם 200 גרם שקדים בכיס אחד, רבע ק"ג צוקער־קענדל בשני, וזה רק האפריטיף, כי יש גם ארוחות כתיקנן, וישנם גם החטיפים של בין ארוחות, כדלהלן: ביצה אחת קשה בהלוויה הראשונה, ביצה שנייה בהלוויה השניה, ביצה רכה סתם כך, תפוחי עץ, חצי צינצנת ריבת בומבריעס (חבושים) ולקינוח חצי טבלת שוקולד.

זה בלי למנות מנות שונות נוספות ועוד חצי עוגת שמרים שעליו לחטוף, כמצוות חיים באר, מידיה של עדנה פלידל. שחקן אחר אולי היה מוצא פיתרון ועושה כאילו, אבל לא גרבר. הוא מוכרח לחיות את התפקיד, כולל תוצאותיו הכבדות.

רחל דובסון
היו זמנים בסין

רחל דובסון: ביחד עם הצבא האדום

כששמעה השחקנית רחל דובסון על סרטו של נדב לויתן „ילדי סטאלין", שיוצג בקרוב בארץ, ידעה שהיא מוכרחה ליטול בו חלק. ההצעה לא אחרה לבוא. דובסון מגלמת בסרט את דורה, דמות מוכרת לה מהחיים בסין.

רחל נולדה בחרבין, שם נולדו גם הוריה. „הפרינציפים של דורה, כמו הסירוב לקבל שילומים, מזכירים לי את אמי. היא היתה קיצונית בכל דבר, קיצונית עם החיים, מספרת רחל על אמה, גניה ז"ל, דמות מוכרת בחוגי הבוהמה בת"א.

„היא היתה חברת המפלגה הקומוניסטית בסין. בזמן משבר סטאלין התנפץ לה אליל. יום אחד זרקה את פינקס המפלגה, טריקה את הדלת ויצאה, וזה היה מעשה נועז. ואז בא הצבא האדום. אמא התעלמה מההוראות שאסור להיכנס למצעד של הצבא. הייתי ילדה קטנה והיא לקחה אותי ביד ונכנסנו לשם. אחר־כך דרשו הסינים מהזרים לעזוב, והגענו לארץ".

ביום שבו התחילו צילומי הסרט „ילדי סטאלין" חל יום הולדתה של רחל, שהוא גם יום הולדתה של בתה הפעוטה. בדיוק באותו יום נפטרה גניה, אמה של רחל.

יוסי גרבר
חטיפים על הבמה

יוסי גרבר עם אמו, ציפורה: עם התפקיד עד הסוף

החורף של 1944 היה קר וקשה. לוטננט־קולונל לאונרד ליטמן מצבא ארה"ב נשלח אז לצרפת. כיוון שלנשים היו תנאים טובים יותר, היה ליטמן נכנס להתחמם במשרד שבו עבדה לואיז אברז'ה היפהפיה, על עידכון רשימות הנופלים מצבא ארה"ב. היתה זו אהבה ממבט ראשון, וגם תחילת הסיפור שכותבת בתם, הרומנית אנאבל טמיר.

ליטמן היה יהודי ולואיז נוצריה, זה לא הפריע להם להינשא ולהביא לעולם שתי בנות יפות, שבילו את ילדותן בצרפת, גרמניה, האוואי וארה"ב, לפי המקומות שבהם הוצב האב. הצרות החלו לפני כ־7 שנים, כאשר נפרדה אנאבל מבעלה, הקבלן אלי טמיר. בית המשפט קבע שאנאבל לא תגדיל את בתם בת העשר, נטאלי. „בעיקר בגלל שאני לא נחשבת יהודיה", מציינת בכאב אנאבל, שחגגה בשבוע שעבר את יום הולדתה במסעדת „ניב דגים" בשכונת התקווה. ההורים היו שם, עדיין יפים בגיל 70, אורחי ארה"ב, שבאו לחיות בישראל, ליד בתם ועברו כאן חוויות קשות.

אנאבל כותבת את סיפור חייה, מהולדתה בבית־חולים של הצבא האמריקני בצרפת, עד ההחלטה לחיות כאן בגלל אהבתה לאלי טמיר, וההחלטה להישאר למרות החלטת בית המשפט. הספר ייקרא, כנראה (בתרגום חופשי), „גם אני יודעת למה שרה הציפור בכלוב".

„עברתי את כל המבדקים הפסיכיאטריים ומצאו אותי כשירה וכשרה, אבל לבסוף הוחלט שאלי וחנה (הזמרת אילנית) יגדלו את נטאלי", אמרה בצער אנאבל, המתכוונת לחזור ללימודים. בגיל 21 סיימה את לימודיה באוניברסיטה (ספרות אנגלית) ועכשיו היא רוצה לעשות תואר שני.

שרון הכהן
הטייסת של נשר הברזל

שרון הכהן: שחקנית יחידה

ברשימת משתתפי הסרט האמריקני „נשר הברזל", המצולם בימים אלה בארץ, מופיע השם שרון ה. בראנדון כבעלת התפקיד הנשי היחיד. מאחורי השם ההוליוודי עומדת שרון הכהן, כוכבת הסרטים „אלכס חולה אהבה" ו„כפפות".

שרון היפה, 23, משחקת טייסת רוסיה שמתאהבת בטייס אמריקני, נאלצה לבחור לעצמה שם קולנועי מתאים יותר מהכהן, ומצאה שלא צריך להמציא. במשפחה יש הרבה שמות יפים, כמו בנטוויץ' ויילין (שם אמה, בתה של תלמה ילין ונכדתו של דוד ילין). לבסוף בחרה שרון בשם ברנדון, שם נעוריה של סבתה השניה, ילידת הולנד.

הסרט „נשר הברזל" הוא לא רק התגשמות הציפיות הקולנועיות של שרון, אלא גם התגשמות של חלום ילדות: להיות טייסת, לפחות בסרט. היא נבהלה קצת מעובדת היותה השחקנית היחידה בסרט שכולו גברים. עד מהרה ראתה שזה פועל לטובתה, כי כולם מפנקים אותה, כולל לו גוסט („קצין וג'נטלמן") המשחק את מפקד המבצע.

לאחר שלקחה קורס מזורז באנגלית שימושית, הסתבר שיש להצמיד לה שחקן, עולה מבריה"מ, שיעזור לה לקלקל את האנגלית, על ידי תיבולה בנופך רוסי כבד.

„חורפנית", סדין החימום מתוצרת עין־גב תעשיות, יפגיש אתכם כל לילה עם מיטה חמה ונעימה בפרווה רכה - זה פינוק, בִּלְבַד סרוק - זה תענוג, בִּלְבַד רך - זה חמים ונעים.

בקנותכם את אחד מדגמי „חורפנית", חפשו את תו התקן של מכון התקנים, בקשו את תעודת האחריות והרגישו בטוחים.

חורפנית
סדין החימום
החדיש ביותר בישראל

השיטה הבטוחה של עין-גב
ניתן להשיג בחנות המפעל בקיבוץ עין-גב, טל: 06-758049, ברשתות השיווק ובחנויות מוצרי החשמל המובחרות.
הפצה: קל.שוויץ ישראל כפר מלכי ישראל 17 ת"א, טל. 243103-5.

סנדרין בונר
בעזרת בריז'ית ברדו

סנדרין בונר: הסרט העשירי

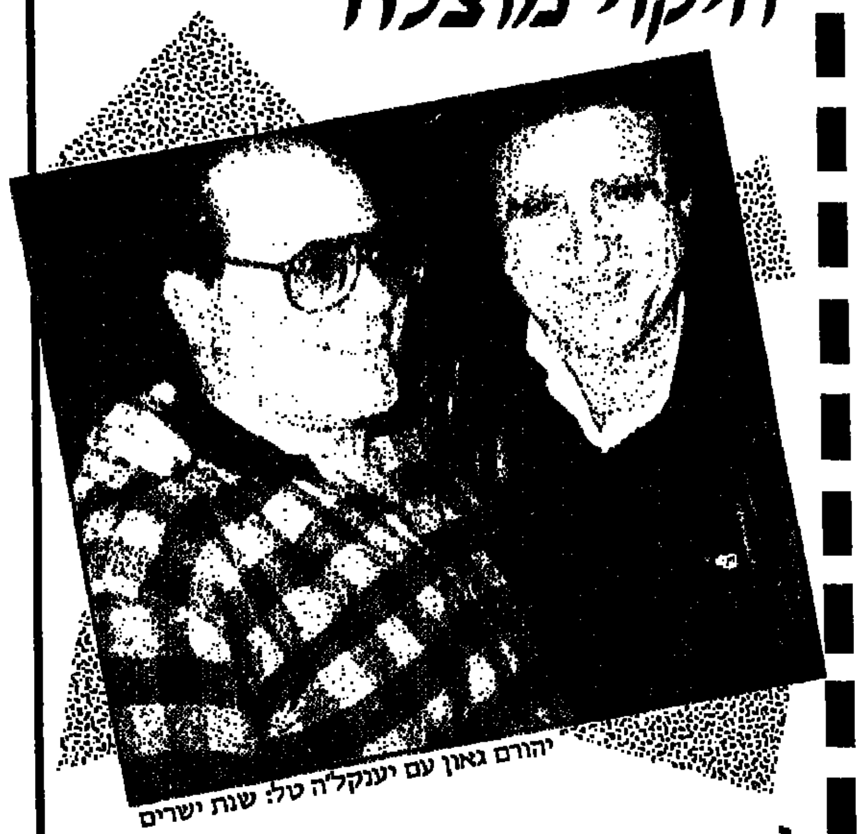
בגיל 20 עובדת סנדרין בונר על סרטה העשירי. סרט קודם בכיכובה, „גדול מהחיים", מוקרן כעת בארץ. „אני קיצרת ראייה, גם פיזית וגם לגבי דברים מסויימים בעולם בכלל, אבל מה שאני רואה ממרחק זה את התכונות הכי שנואות עלי: צביעות וחוסר רגישות. למרות זאת אני אוהבת אנשים, כי כדי להצליח בקולנוע צריך לאהוב אותם", מצהירה סנדרין (הנוודת מ„עוברת אורח").

„המחשבות הראשונות שלי על קריירה של שחקנית קולנוע, היו בהשראת בריז'יט בארדו. כשהתחלתי לשחק עדיין הייתי קטינה, ונזקקתי לאבי, שיאשר את החוזים לפני שאני חותמת עליהם. כשבא לראות אותי בסרט הראשון, הסתבר שזו היתה הפעם הראשונה שביקר בקולנוע".

„דווקא את הסרט שלי שהכי רציתי שיראה, 'הפוריטאנית', לא זכה לראות. עשיתי אותו למענו, כדי לנסות ולשבור את חוסר הקומוניקציה שהיה בינינו. לדאבוני, נפטר לפני שהסרט הוקרן".

אחרי שהיא גומרת עבודה על סרט, נוהגת סנדרין, בעלת הארשת הביישנית, להתחבא בבית, כמו פודל אחרי תיספורת. גם החבר שלה, ישראלי שחי בפאריז, לא הצליח לגמול אותה מההרגל.

יהורם גאון
חיקוי מוצלח


יהורם גאון עם יענקל'ה טל: שנת ישרים

יהורם גאון כמעט לא הגיע למסיבת יום ההולדת של עצמו. יענקל'ה טל, בעל „המסבאה" הצפון תל־אביבית, ידיד ותיק של גאון, החליט להפתיע אותו ליום הולדתו ה־48. גאון החליט, דווקא באותו יום, ללכת לישון מוקדם.

כשראה יענקל'ה שיהורם לא מגיע, והשעה מאוחרת – שלח שליחים לביתו. הללו מצאו אותו ישן שנת ישרים ורק באותות ובמופתים הצליחו לשכנע אותו לצאת אל המסבאה. כשהגיע, ראה חברים לעבודה וכראשם יוסי משולם, המפיק שלו.

לחלק האמנותי של הערב הזמין יענקל'ה את הזמר ואיש הקאראטה (ומר ישראל 77) ירון אפשטיין, ששר משירי ארץ־ישראל. לקינוח חיקה את יהורם גאון. עם תום השיר המציא לו יהורם על חיקוי התנועות. „רק תנועות?" שאל יענקל'ה. „ומה עם הקול?".

„זה לא הקול שלי", שאל יהורם גאון, ויענקל'ה העמידו על טעותו. הקול היה אף הוא של ירון, כפי שהוקלט מראש על קלטת, אלא שהחיקוי היה כה מושלם, שיהורם לא הבחין בהבדל.

מייקל אדלר
סנטור לארוחת צהריים

מייקל אדלר עם לאה רבין: הקשר הכלכלי

בשבוע שעבר, נפתחה חנות הפרוות החדשה של אופנת שרון, בלב איזור הגלריות התל־אביבי. הפתיחה התמזגה היטב עם ביקורם של אורחי הפורום הישראלי, ביניהם חברי פרלמנט יהודים מהעולם. כמה אנשי קונגרס אמריקנים הגיעו גם לפתיחת חנות הפרוות, ומדדו את הדגמים שעיצב עודד גרא, לצד נשות שרים ישראליות ונשות חברה. מאחורי הפרוות עומד המשקיע מייקל אדלר, בן לאחת המשפחות היהודיות העשירות בארה"ב.

„אדלר מייצג את הגזע החדש של אנשי עסקים יהודיים בארה"ב", אמר עליו לארי סמית, איש קונגרס שהגיע עם הפורום. „הקשר האמיתי בין ישראל לארה"ב מתבטא בהשקעות ובשותפויות כלכליות".

קבע אחד מעמיתיו ה'קונגרסמנים', ואילו נציג מצמרת הכלכלה בישראל סיפר: „כאשר אני מבקר אצל אדלר במיאמי, הוא שואל אותי, כמו ששואלים מה תירצה לאכול: 'איזה מהסנאטורים של ארה"ב היית רוצה לפגוש לארוחת צהריים?' כל שם שאני נוקב בו, אדלר מביא..."

מייקל אדלר, 37, מרוכשי „בל־בו שלום", עוסק בעיקר בנכסי דלא ניידי בארה"ב. הקשר אל האופנה החל דרך אשתו, בעלת חברה לאביזרי טוקסידו. סיפרו שהיא זו שהנפיקה לשוק האמריקני את מערכות העניבה והאבנט האדומות־לבנות לחליפות הסמוקינג, בניגוד לשחור הקלאסי המקובל. לזוג אדלר שלושה ילדים בעלי שמות עבריים קדומים: מתתיהו, דוד ויחיאל.

דניאל גלאי
יידיש ומוסיקה מתקדמת

דניאל גלאי (עם אקורדיאון) ויורם עוה"לב (למטה משמאל) בערב יידיש: דור המשך

מדי שנה נוהרים מאות סטודנטים ללמוד יידיש באוניברסיטת אוקספורד. המלחין דניאל גלאי, ראש דור ההמשך לתרבות יידיש בארץ, מארגן מפגשים בבתים פרטיים ובבית התפוצות לשימור והחיאת השפה. בערב שנערך בבית התפוצות בשבוע שעבר, ושהוקדש ליצירתו של לייויק, קם יו"ר המועצה העולמית ליידיש ולתרבות יהודית, יצחק קורן, ועזב אחרי 20 דקות. חברים שבאו מכל קצווי הארץ חששו שנעלב. גלאי הרגיע אותם. „מר קורן עסוק. הערב הוא טס לארה"ב לוועידה של תרבות אידית". יש חיים חדשים ליידיש ורבים שותפים לכך.

דניאל גלאי, 42, הוא לכאורה איש של ניגודים: מצד אחד משמר עבר, מצד אחר כותב מוסיקה מתקדמת. הוא עלה ארצה מארגנטינה בגיל 20, השתלם במוסיקה (שנתיים בשיקגו) וכתב יצירות סימפוניות וקאמריות שכמה מהן מנוגנות בארה"ב ובמערב אירופה. בסוף השבוע, יועלה מחזה שכתב, „מקובליסימוס" (סאטירה חברתית עכשווית) בספרדית ובעברית. הניגודים לכאורה מתאחים אצלו היטב. מזה שנים אחדות הוא עומד בקשר עם הקתדרה ללימודי יידיש באוניברסיטת אוקספורד, ועומד בראש „דור ההמשך של חובבי היידיש" בארץ.

„יידיש היא שפה חיה. ברגע שמותחים בשיחה ביידיש, נוצרת אווירה אנושית חמה מאין כמוה", אומר גלאי, נשוי ואב לשניים. רעייתו חנה, עו"ד במקצועה, מסייעת לו בפעילותו וגם פעילה באגודה לזכויות האזרח. הילדים הולכים בעקבות האב: בתם רחל, 12, מנגנת בצ'לו ובנם אסף, 9, מנגן בכינור. שניהם מגלים גם עניין ביידיש.

מנחם לס, ניו־יורק

צילומים: The Image Bank, ישראל

הנעל של המאה

איפה הן נעלי ההתעמלות הטובות והישנות שידענו? איפה הן הסניקרס הזולות, חסרות האמביציה? ● פומה, אדידאס, נייק וריבוק העבידו אותן מן העולם ● ממלכת הסניקרס היא תעשיית אופנה, ספורט, תרבות חדשה, ובעיקר כסף ● המלה האחרונה, לפי שעה, 'אייר רבולושיון' ו'אייר מקס' מבית „נייק" ● אצל „ריבוק" כבר מבשלים את התשובה: סניקרס לתינוקות, ונעל שתתוכנן ב„שיטת האנרגיה החוזרת".

הזמן: ה־15 במרץ, 1987. המקום: מלון וולדורוף אסטוריה המפואר במידטאון ניו־יורק. טוקסידו ושמלות קוקטייל חובה. לא חשוב שכמה נועלים סניקרס של „נייק". כל המי ומה בעיר נוכחים, מראש העיר אד קוץ' ועד וודי אלן. האורות כבים, ותזמורת הענק פוצחת בהימנון הפרסומת של „נייק". שמונה מכוכבות המחזמר „חתולים" רוקדות אירובי סוער. לפתע, רחש בקהל. קרני לייזר ענקיות מקרינות את שם הנעל החדשה, זו שאמורה לקבור את „ריבוק" אחת ולתמיד: Air Revolution.

כל העיתונאים רצים לטלפון הקרוב. במערכות העיתונים המפוספים נכנסים לאקסטזה, טלפרינטרים יוצאים מדעתם, טלקסים באמוק. נעל־הסניקר עם סוליית הגז נולדה, והעולם הזה אף פעם לא יחזור להיות מה שהיה.

מה נתנה ארה"ב לעולם לפי סדר החשיבות? המבורגרים, ג'ינס, כרטיסי אשראי, אלביס פרסלי וסניקרס. אך מה, לעזאזל, קרה לסניקרס? איפה הן, בשם אלוהים, נעלי ההתעמלות הטובות והישנות שידענו? אלה עם אריג הברזנט הלבן שהיו חובה בשיעורי התעמלות, ושאיתם הלכנו לקטוף פרחים בשדה? הסניקרס שהיו מצויינים לעבודה, ושימשו ביעילות את כל הגנבים כמו את הייקים ששיחקו טניס על הכרמל? איפה הן הסניקרס הזולות וחסרות האמביציה, שנקראו אז רק נעלי התעמלות?

הן היו נוחות, אמינות, בעלות סוליה שהחזיקה מעמד 200 שנה. מטרתן היתה לשרת, לא להוציא את העיניים לשכן או לכל היורד־בי־תניקיות מעירוני ר'. המרחק בינן לבין אופנה היה כמרחק בת־שלמה מתל־אביב. לכתוב עליהן סיפור, היה כמו לכתוב על פרוסת־חנה.

ופתאום, מהפיכה. הנעל הזקנה והאהובה נזרקה כסמרטוט משומש, ובמקומה באו גלים של סניקרס סופר־מודרניים, ששטפו את העולם. סניקרס לכל מצב, מאורע, סוג ספורט ולבוש. סניקרס בכל צבעי הקשת. עורות רכים עם צבעים פסיכודליים. מעצבים, מהנדסים, פיזיולוגים, רופאים אורטופדים, ספורטאי־על ואופנאים משתתפים בתיכנון ובעיצוב. כולם מתכננים, משרטטים ומסבירים, מדוע הסניקר החדשה היא המתנה הגדולה ביותר שנתן אלוהים לעולם מאז הלחם הלבן והשעון הדיגיטלי.

היש עוד נועלי סניקרס פשוטות בעולם? שירימו את היד, כדי שנוכל לספור. הנישארו נועלי נעליים רגילות? צאו היום לטיול בדיזנגוף, או לתיכון שבפינה, וסיפרו את אלה הנועלים נעליים. בארה"ב הפכה תעשיית הסניקרס לענק פיננסי אדיר, עם מחזור מכירות המתקרב ל־4 מיליארד דולר בשנה. הסניקרס נוגסות 50 אחוז משוק ההנעלה הכללי, ורוברט ביילין, מחברת הברוקרים „מריל לינץ'" כתב לאחרונה, שב־1988, יימכרו לראשונה יותר סניקרס בעולם מכל סוגי ההנעלה האחרים גם יחד.

■■■

הסניקר נבראה ב־1918, כש„קונברס" יצאה עם הנעל הראשונה שלה: לבן – לבנות, שחור – לבנים. הסניקר שימשה לספורט בלבד, ולא עשתה גלים מיוחדים במשך 30 שנה. קוד הלבוש הקפדני של אז לא הירשה ניסיונות למיניהם. הכל השתנה כשמרלון ברנדו, ג'יימס דין ואלביס פרסלי, אלילי הנוער האמריקני בשנות ה־50 וה־60 – החלו ללבוש סניקרס עם הג'ינס.

אחר כך באה אולימפיאדת רומא, ב־1960, ששודרה לראשונה בטלוויזיה, והביאה איתה את התשלומים הראשונים מתחת לשולחן לספורטאים, מצד החברות הגדולות. רק שינעלו את נעליהן. הזינוק קרה בסוף שנות ה־60, כשמדינה אחר מדינה החלו לבטל את קוד הלבוש בבתי הספר. החלטה זו לא רק שאייתה צרות לשוק הנעליים הרגילות. היא קברה אותן עשר אמות באדמה. מיליוני תלמידים חטפו את הסניקרס כלחמניות חמות, והתעשייה החלה לרוץ.

באולימפיאדת מכסיקו 1968, בא הכסף הגדול. ספורטאים כג'ים ראיין (אז בעל השיא העולמי בריצת המייל) מספרים, שבבוקר היו מתעוררים ומוצאים זוג „אדידאס" ליד מיטתם, ובתוכן דחוסים 30 אלף דולר.

ב־1975, הופיע וודי אלן לנשף גאלה בחברת רעיית הנשיא, בטי פורד, עם טוקסידו וסניקרס. התמונה התפרסמה בכל רחבי היבשת.

שביתת הרכבת התחתית המפורסמת בניו־יורק, בקיץ 80', פיתחה תרבות חדשה שהכניסה את ראלף לורן ושאר האופנאים הסנובים להלם, ממנו עדיין לא נירפאו: מנהלי בנקים, חתיכות, כולם הלכו כרגיל לעבודה, לבושים במיטב חליפות הביזנס ונעולים - סניקרס. הנעליים או מגפי העור נישאו בתיק. לפתע גילו כולם את הנוחות. קוד הלבוש השתנה לבלי הכר.

היום, כמובן, הכל הולך. כולל שמלות ערב פלוס סניקרס, שקובעות אופנה כסיביל שפרד מפתחות בעיסקות חבילה. אורטופדים מורים שסניקרס נוחות וטובות לקשתות הרגליים של הקטנים, מה שלא היה מקובל על הורינו. שיגעון הריצה, הג'וגינג, תרם את חלקו.

■■■

בדיקות ביו־מכאניות למיניהן מגלות הבדלים זעירים, בלתי משמעותיים, בין הסניקרס של החברות השונות. כל החברות מחברות, פחות או יותר, באותה שפה. כש„נייק" או „ריבוק" יוצאות עם סניקרס רבולוציוניות, העסק מועתק על ידי כולן, ומיד. איך אומרים החברים שלי באור־יהודה? ראית עץ סוקוייה אחד, ראית את כולם.

מה שעושה נעל זו או אחרת למכרה זהב, היא הפרסומת. למפקפקים: יש בעולם ארבעה מפלי מים הגדולים מהניאגרה. אך פירסומת אדירה יכולות להרשות לעצמן רק השמנות. כך קרה ל„נייק" עם ה'אייר ג'ורדן'. מייקל ג'ורדן הוא שחקן כדורסל מופלא באנ.בי.איי, בעל ניתור אדיר. כשהוא מרחף באוויר, הוא נישאר שם ולא יורד, לועג לכוח המשיכה. הקומבינציה של ג'ורדן המנתר וסניקרס על שמו הפכה לאוצר הגדול ביותר מאז זהב הסיארה־מדרה.

כך לקחה „נייק" כמה אחוזי מכירה טובים מ„ריבוק", החברה האנגלית לשעבר, שנוסדה ב־1895, וניקנתה ע"י פאול פיירמן מבוסטון, ב־1979.

מאז קנה פיירמן את „ריבוק", כבשה את שוק הסניקרס בהתמדה, לבסוף, לקחת את המלוכה מ„נייק", שכמה שנים קודם לכן, עברה את „פומה" ואת „אדידאס", (ב־1982), שתי החברות האירופיות, שמשנות ה־60 המוקדמות עשו בשוק כרצונן. „נייק" עשתה מה שצריכה לעשות חברה נימרצת: עבדה במרץ, עם חידושים ותעוזה. „פומה" ו„אדידאס" סבלו מהשמרנות האירופית, שלא איפשרה להן לפרוץ ולספק את הטעמים החדשים של הקהל.

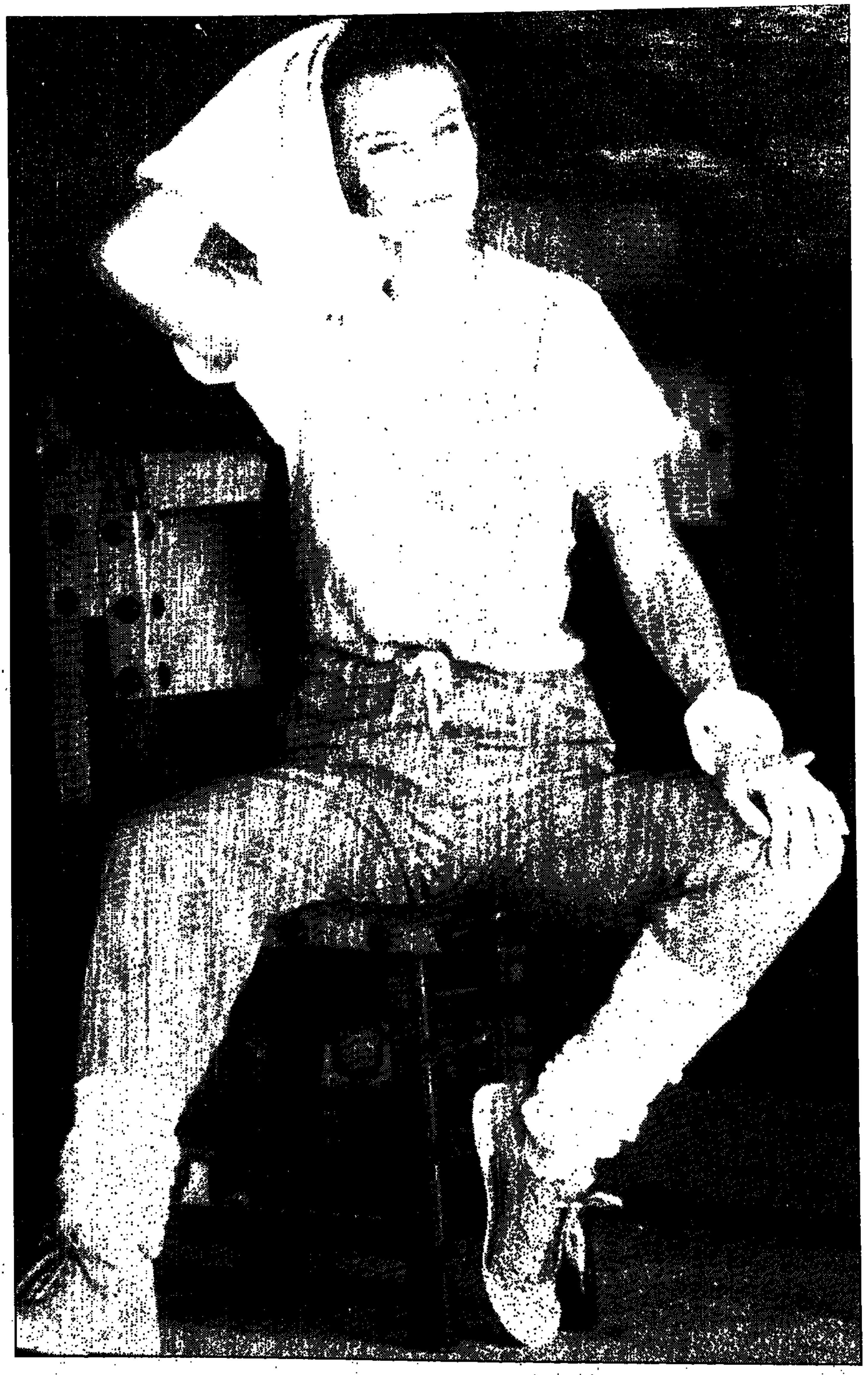
„נייק" נוסדה על ידי פיליפ נייט, רץ לא־רע למרחקים ארוכים מאוניברסיטת אורגון, ומאמנו ביל באוורמן. באמצע שנות ה־60: השניים חשו כדמם, שטירוף הריצה עומד לפרוץ כל דמיון, והם התכוננו לשוק של מיליונים. הם האמינו בנוחות ובטכנולוגיה, ונעליהם הפכו ליהלום של הריצה. כשהצליחו לשבור את הקרח הפסיכולוגי ב־78', עם הנעל הראשונה שמחירה עלה על 50 דולר – היה מותר הכל. מחירי הסניקרס היו לאחר המרכיבים היותר גמישים שלהן. מחיר העלות נחלק לגורמים הבאים: עבודה: 3 דולר; חומרים: 5 דולר; הוצאות תפעול: 6 דולר; ביטוח, הובלה ומסים: 5 דולר; רווח המפעל: 8 דולר; רווח החנות: 22 דולר.

■■■

אבל שגעון סופו להיגמר, וכשהג'וגינג החל לרדת, נשארה „נייק" תקועה עם 25 מיליון זוגות נעלי ריצה שלא היתה מסוגלת למכור. ממש באותו זמן החל שיגעון חדש – המחול האירובי. נשים לא ידעו בדיוק במה מדובר, אך כולן הלכו על אירובי.

פיירמן הרגיש שבספורט אין לו סיכוי נגד „נייק" ו„קונברס". הן היו חברות אמריקניות פטריוטיות, ו„ריבוק" על אף שמושבה במסצ'וסטס, נחשבה בעיני רבים כבריטית. היה זה כמעט לא פטריוטי לנעול אותן. איך אפשר לצפות מאומה שהוציאה 80 מיליון דולר על „פייס ליפט" לגברת עם הלפיד, בכניסה לנמל ניו־יורק, שתהיה לא־פטריוטית?

פיירמן השתכנע שהדרך היחידה להיכנס לשוק היא דרך האופנה. יריביו טוענים עד היום, שאת הרעיון קיבל ישר מהר סיני: יצירת נעל נשית, סקסית, בעלת עור רך יותר מהטפות של הילטון,



השוק — נכון לעכשיו

כל סניקר חדשה המגיעה לשוק, ומנסה לדחוק את הילדות הוותיקות והשמנות – גורמת זעזוע בוול־סטריט. חברות קטנטנות ואלמוניות צצות בקצב של מאה ליום, כחלום ותקווה שהסניקר החדשה, השם החדש, יביאו להן את חצי פורט־נוקס. בדרך כלל החלום הופך במהרה לחלום בלהות, כי הילדות השמנות בולעות את החיפושיות הקטנות (כפי שעשתה לאחרונה ריבוק ל־Avia), או שהן מרשות להן לתת ביס קטן בשוק, ואז להיעלם כפי שבאו.

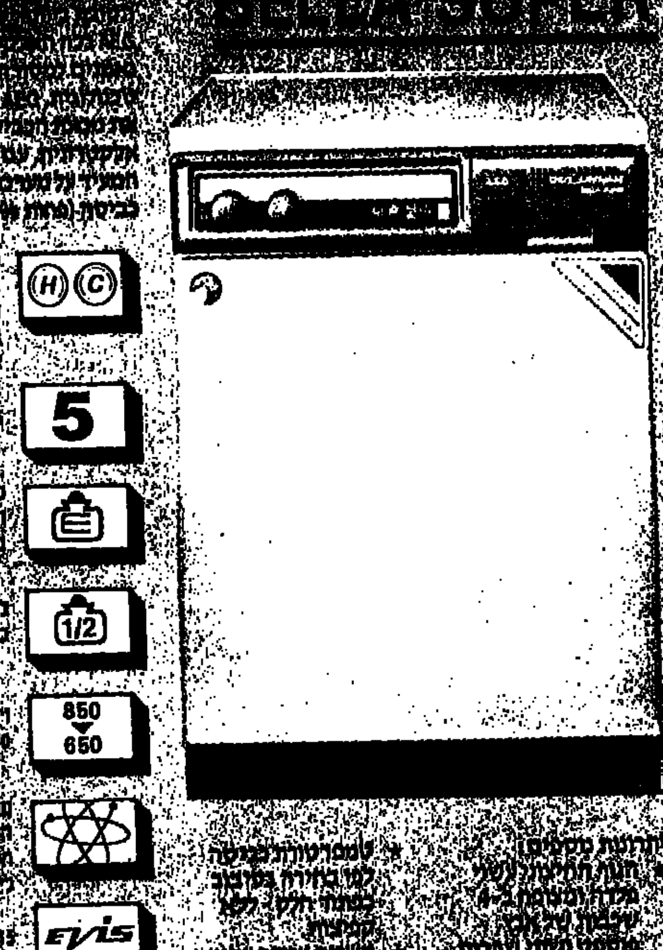
החלוקה בשוק, נכון לעכשיו: ריבוק – 31 אחוזים; נייק – 24 אחוזים; קונברס – 9 אחוזים; אדידאס – 7 אחוזים; קדס – 6 אחוזים; פומה – 4 אחוזים; ניו־באלאנס – 4 אחוזים; פוני – 3 אחוזים. ביחד הן מהוות 88 אחוזים משוק הסניקרס.

אבל מוקדם מדי לדאוג לקטנות: חברות כ„אל.איי גיר", „פילה" ו„טייגר" דיווחו השנה על רווחים בעשרות מיליוני דולרים.

בואי ללמוד ללמד בשיטת ימאהה

בשיטת ימאהה
בכל ילד קטן יש מוסיקאי גדול
ממש כפי שתינוק לומד לדבר,
כך יכול הוא לרכוש מיומנות מוסיקלית מפתיעה.
זאת מצאו בימאהה, שפיתחה שיטת לימוד מוסיקה מהפכנית.
שיטה שפתחה בפני אלפי ילדים קטנים
הזדמנות בלתי חוזרת להפוך למוסיקאים מוכשרים.
בכל ילד טמון הפוטנציאל המוסיקלי.
בואי להיות זו שתפתח צוהר לעולם המוסיקה, לילדים בגיל הרך.
מורה לפסנתר
אם את בוגרת אקדמיה, אוהבת אתגרים, ילדים ומוסיקה -
נפתח עבורך קורס מיוחד להקניית שיטות ההוראה המיוחדות
של ימאהה לגיל הרך, בהנחיית מדריכים מיוחדים מיפן.
הקורס נערך בחסות YAMAHA MUSIC FOUNDATION - יפן, ו"כלי זמר" - ישראל.
לבוגרות הקורס מובטחת עבודה מעניינת ומשתלמת באחד מבתי הספר של ימאהה בארץ.
בואי ללמוד ללמד בשיטת ימאהה. ותשמעי מה שעשר אצבעות קטנות יכולות לעשות.
לפרטים והרשמה פני למרכז ההדרכה של בתי הספר למוסיקה בשיטת ימאהה, בבית "כלי זמר", דיזנגוף סנטר תל־אביב, טלפון: 03-296451
YAMAHA
בתי ספר למוסיקה ימאהה
YAMAHA MUSIC EDUCATION SYSTEM

ÖKO_SYSTEM
ÖKO AEG חסכון 20% באבקה
ÖKO LAVAMAT
BELLA SUPER



5
1/2
850
650
EVIS
AEG
מסורת של איכות
להשיג בחנויות המובחרות ב:
יבוא ושיווק בלעדי
אלקטרו ויסטה בע"מ

תעשיית הסניקרס מגלגלת 4 מיליארד דולר בשנה. נוגסת 50 אחוז משוק הנעליים הכללי ● ב־1988 יינעלו ברחבי העולם יותר סניקרס מנעליים רגילות ● אין כמעט הבדלי איכות בין הסוגים. הכל פירסומת!

(המשך מעמ' 5)

ולעזאזל עם הספורטאים. היתה זו רעידת אדמה לתעשיית הסניקרס. עור רך ועדין? מי יקנה את זה?

כל הנשים, ואחריהן בני הטיפש־עשרה, ולבסוף כל האומה. העור הרך נתן הרגשה נעימה ונוחה שנועלי הסניקרס לא הכירו. וכשניסו – לא רצו לוותר.

„ריבוק" עשתה את שלה בעלייתה המסחררת, אך „נייק", „קונברס", „אדידאס" ו„פומה" עזרו לה בנפילתן: הן. נעלי הספורט הוותיקות עם הילת המאצ'ו שלהן, סירבו ללכת על סניקר 'נשית'. קחו את אול־סטאר של „קונברס": דורות של שחקנים מאברהם שניאור ועד כהן־מינץ גדלו עם הנעל הגבוהה, המכוערת והיעילה. „נייק", „אדידאס" וכל השאר התפללו שהטעם האופנתי ייעלם, אך בעוד שהם עסקו בתפילות, ל„ריבוק" היו את התשובות: הסניקר הראשית שלהם, ה'פריסטייל', היתה נוחה, נשית ואופנתית, ומכירות החברה עלו מ־3 מיליון ל־350 מיליון תוך שנתיים, ושנה אחר כך, ל־850 מיליון דולר.

כשכסף כזה מדבר, כולם מקשיבים. אפילו גדולי העקשנים ב„קונברס". כי כשמדובר בכסף לכולנו אותה דת.

היריבות ראו את גזר הדין על הקיר, והבינו שעליהן לעשות משהו, ומהר. המסקנה היתה פשוטה: סניקרס יעילות ואופנתיות. תיפקוד וצורה. אמנם „נייק" חזרה ואמרה שאין לה מוטיבציה מיוחדת להכיס את „ריבוק", כל מה שהם רוצים זה לשמור על רמת מכירותיהם – אבל גם אליזבט טיילור אמרה פעם שהיא שונאת להתחתן, ואריק שרון – שהוא לא רוצה להיות ראש ממשלה.

■■■

מה שקרה בוודאי מעביר צמרמורות בעמודי השדרה של יהושע רוזין ונט הולמן. תראו, הטיטניק טבעה ורומא נפלה, אך „קונברס" היתה ותישאר שחור־לבן. ובכן, לפני חודשים אחרים, יצאה עם 54 צבעים, סיפרו אותם, 54 צבעים שונים לאול־סטאר שלה: הזקנים בוכים שזה אסון שמרשים לאינפנטיליות כזאת לחגוג, אך הצעירים עולזים וקונים.

„נייק" ידעה שלא מספיק להעתיק את השכן. צריכים לעלות עליו בתחכום ובכושר יצירה. לפני כשנה, יצאו עם מוצר חדש, ה'קרוס־טריינר', הסניקר לכל המצבים ולכל מקצועות הספורט.

הנעל כבשה עולמות. „נייק" לא שקטה. היא החליטה ללכת על סופר־יעילות. סניקר שלא תהיה רק יפה וטובה, אלא שיהיה בה קורטוב מעולם החלל והמחשבים. סניקר שתיתן יתרון ממשי למשתמש בה. כך נוצר מושג 'סוליית האוויר', סולייה ממולאת בגז דחוס במיכלים קטנים. לנעל הכדורסל שראתה אור במרץ השנה קראו 'איירדבולושיון', והמעבר לנעלי סוליות גאז לריצה, 'אייר מקס', עם חלון קטן להוכיח שאמנם קיים שם גאז – היה טבעי. היתרונות של הסולייה: קפיציות, בלימת הנחיתה.

מומחי וול־סטריט מנבאים ש„נייק" תעבור, בגלל הטכנולוגיה שלה, את „ריבוק", כבר ב־1988.

אבל „ריבוק" לא חשבה לשתוק. היא יצאה עם מוצר, מנצח אמיתי, „וויבוק", הסניקר לתינוקות, והיא כבר מתכננת את קבוצת הסניקרס הבאה שלה, שתיקרא „שיטת האנרגיה החוזרת". סניקר שלפי המזמורים של מהנדסיה, תחזיר אנרגיה לרץ עם כל צעד.

■■■

אבל לפני ש„נייק" תוכל לחייך עם נעלי הגאז, ו„ריבוק" תחזיר חיוך עם האנרגיה החוזרת, כולנו יודעים שהשגעון החדש הוא הליכה, ושני הסניקרס הסופר־מודרניים הם חסרי משמעות להלכים. המהנדסים חייבים לחזור למחשבים והביו־מכאנים למעבדה. הסיפור מתחיל מחדש.

הסניקר הפכה לנעל עולמית, חוצה את כל שכבות האוכלוסיה ללא הבדלי מין, גזע, גיל או לאום. הם הנעליים של בני התישחורת והמולטי־מיליונרים בפאלם ספרינגס, או סאותהאמפטון. נועלים אותן לשם שיק ולשם נוחות. נועלים אותם כדי להלך, לקפוץ, לרוץ או לרקוד.

התחרות קשה. עולם הסניקרס מצפה בסקרנות לתהליך החידוש. כל חברת סניקרס יושבת על זנב יריבתה ומחכה לחולשה הקטנה ביותר. „ריבוק"? „נייק"? „אדידאס"? „קונברס"? המלך מת – יחי המלך! כולם רוצים להיות שם בעת העברת הלפיד.

השתלמויות מקצועיות למזכירה הבכירה. קידום צעד אחר צעד.

עולם העסקים נדרש לעבור מהפיכה של ממש, שעיקרה חתירה למצויינות מינהלית - תוך האצלת סמכויות ואחריות לנוהלות הלשכה והמזכירות הבכירות.

מכון IDEA - המכון הבינלאומי לימוד מקצוע ניהול הלשכה - מאפשר לך ליטול חלק במהפיכת הניהול. תוכנית ההשתלמויות של מכון IDEA מיועדת להקנות למזכירות בכירות בעלות נסיון ידע מקצועי חדשני לניהול הלשכה במשרד המודרני, ברמת המצויינות הנדרשת היום.

תוכנית ההשתלמויות מציעה בחירה של קורס אחד (או יותר) בנושאים החשובים ביותר של מקצועות ניהול הלשכה. בחירת הקורסים היא עפ"י הדרישות המקצועיות ותחומי ההתעניינות האישיים של כל מועמדת.

הקורסים והסדנאות מועברים ע"י צוות מומחים ומרצים בעלי שם. הלימודים מתקיימים במתקן חדיש, השוכן בקומה ה־7 של בנין "אבגד" בקרית הבורסה ליהלומים. מתקן הלימודים מצוייד במעבדות מחשבים, סדנאות לימוד ותרגול ובציוד עזר אלקטרוני משוכלל.

הלימודים מתחילים ביום ג' 16.2.88. בסיום כל קורס תוענק תעודה של מכון IDEA.

לחרשמה ולקבלת ידיעון על תוכנית הלימודים פני עוד היום לטלפון 7512814/5, 7512676, 7512655־03.

רשימת הקורסים והסדנאות:
• שפה עסקית - אנגלית • תרגום ועריכה - עברית/אנגלית/עברית • התנהגות ארגונית • ניהול אפקטיבי • ארגון ישיבות ורישום פרוטוקולים • ניהול זמן יעיל • ניהול צוותי עובדים • תקשורת אסרטיבית • טיפוח התדמית המקצועית, הופעה והליכות • מבוא והכרת המחשב • עיבוד תמלילים • הפעלת טלקס בינלאומי • ארגון ותכנון הניירת העסקית • קצרנות עברית • קצרנות אנגלית • יסודות שיווק, פרסום ויחסי ציבור • מסמכי יבוא - יצוא • התמודדות עם שחיקה • העשרה תרבותית

לימודי תעודה במסלול הכשרה לשיפור כשרי הניהול של המזכירה הבכירה

התלמידות בתוכנית ההשתלמויות יוכלו להרחיב את מסגרת הקורסים לדמה של לימודי תעודה, בהיקף של כ־300 שעות לימוד. למסיימות תוענק תעודת הסמכה של מכון IDEA.
פרטים במשרדי IDEA.

idea
בנין אבגד, רח' ז'בוטינסקי 5, רמת־גן 52520.
טל. 7512814/5, 7512676, 7512655־03.

idea המכון הבינלאומי ללימוד מקצוע ניהול הלשכה
מיסודה של קבוצת ואן־ליר • חבר האקדמיה האירופית ESA

שירה • מאיר • שוב־עמי • שקולניק

זהירות, נמר!

נורית בת־יער

ליער החתולים והנמרים של אופנת החורף כדאי להיכנס בזהירות ● התילבושות המנומרות יכולות להחמיא, אך גם לתת מראה זול־משהו. תלוי למי ● הכי בטוח – ללכת על פריט מנומר אחד במלתחה

מקטורן מנומר עם דוגמת ראש נמר. (מונדי).

חולה על גג פח לוהט לא תהיי החורף. לכל היותר – פנתרה על גג פנטהאוז רטוב.

מעצבי האופנה דואגים לכך. אם לא תפסת אותם במלה בחורף שעבר, כשהצהירו על כוונותיהם הפנתריות – החורף הם מעניקים לך הזדמנות נוספת.

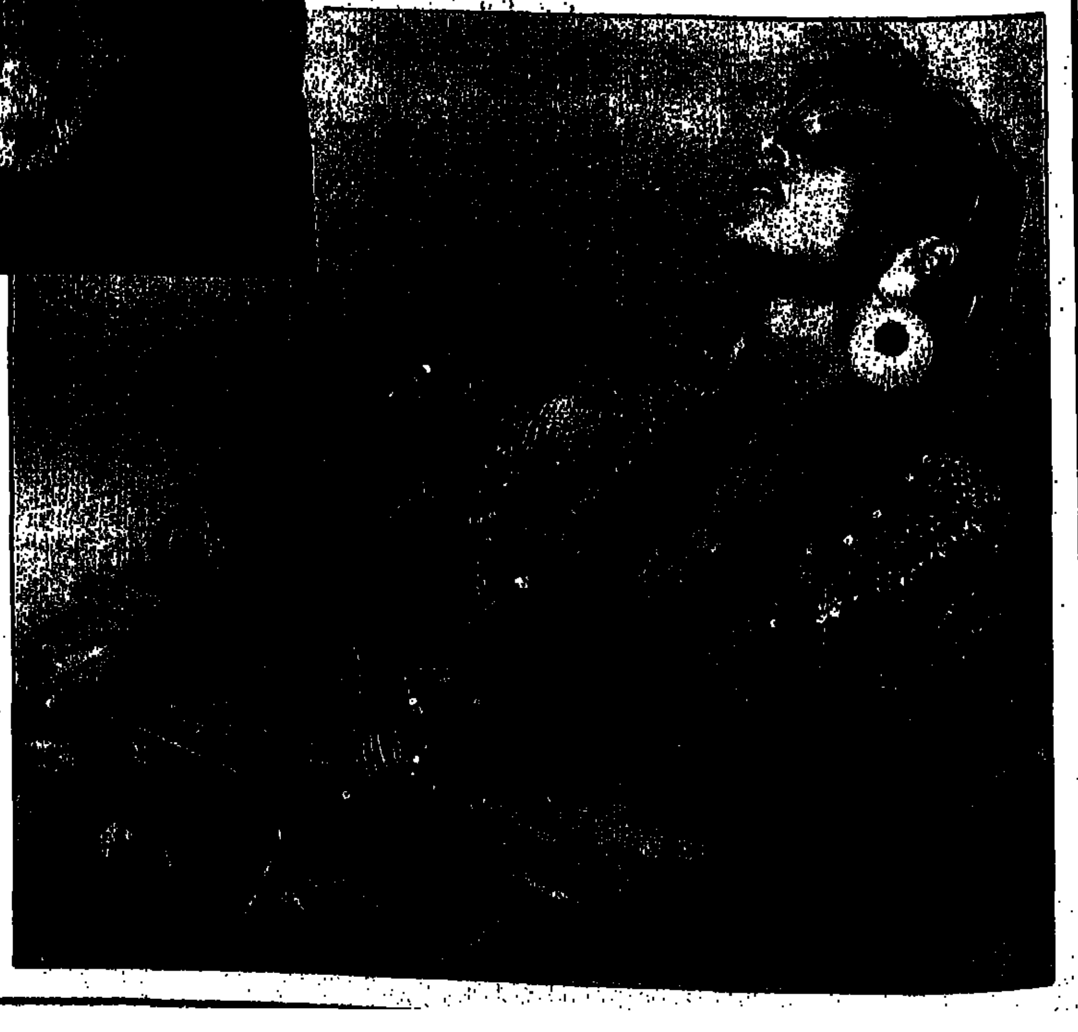
אז מה הסיפור, אינך מזנקת? טוב. האמת היא שליער החתולים והנמרים מוטב להיכנס בזהירות, אם בכלל. העניין עלול לטמון בחובו סכנות. יש נשים שכל חברבורות הנמר הללו נראות עליהן זולות, ויש שנראות בהן אלוהיות. ולעומת אלו ואלו, יש גם אחרות שאווירת הג'ונגל של ג'יין וטרזן פשוט לא מתחברת עם אישיותן וצורתן (מוטב שתשמורנה מה שיותר מרחק מהמנומרים.

על־פי התיאוריה של קרול ג'קסון, המיוצגת בארץ בידי יונית ארזי מ„קולור מי ביוטיפול" – החברבורות, מהיותן עגלגלות, אמורות להלום את האשה הרכה, שקווים עגלגלים, ולהיות ממש מחוץ לתחום עבור הטיפוס המוגדר כישר, שכתפיה רחבות וירכיה צרות, והיא נראית שגעון במשבצות, למשל.

אבל זה אינו הקריטריון היחיד. כך שלפני שאת שולפת ציפורניים ומחליטה להיות חתולה – כווני עצמך היטב־היטב בבגד המנומר. בדרך־כלל, פריט אחד קטן כמו כובע, חולצה, מרכיב באפליקציה, פחות מסוכן ממערכת מנומרת שלמה.

אצל נילי טוויג המנומרים הם עניין רב־שנתי. פעם מופיעים כחגורה, פעם כאלמנט באפליקציה על טוניקה שחורה. יצרנים שוינקו על המנומרים החורף: „גוטקס" בעיטור לבגד־גוף שחור, „מונדי" במיקטורן מנומר עם ראשי נמרים, „סאן אוף־א־ביטש" כקישוט במיקטורן עור רב־מירקמים. ויוה פורת שיבצה המנומרים בקולאג' על סוודר ואילו ב„פייר" מנמרים מכנסים.

מי שתחליט להתנמר תהיה בחברה טובה, יחד עם האשה־חתולה מהבלט „היפהפיה הנמה" ועם נסטסיה קינסקי שבסרט „אנשי החתול" שעם כל אהבה חרשה הפכה לפנתרה. גם „הלנה רובינשטיין" איתה בעניין הזה. החברה עיצבה עבורה איפור מיוחד להשלמת המראה: צלליות מנומרות העונות לשם „ליאופרד".



טלאים מנומרים על מקטורן עור, במירקמים שונים. („סאן אוף־א־ביטש"). (צילום: מנחם עוז).

... כי מים זה ענין של טעם!

סוף סוף תוכל להנות מטעם אמיתי, עשיר ובריא של הקפה, התה והמרקים שהנכם מכינים.
בריטה - הלהיט האירופאי, קנקן 2 ליטר היחיד עם פילטר המרכך את המים ומונע היווצרות אבנית.
בריטה מבטיח לך מים צלולים וטעימים ללא תוספות כמו כלור, קרומים וכתמים, ללא טעמי לוואי.

בריטה
קנקן פילטר מים

38.00 ש"ח בלבד

קח "בריטה" לנסיון
החזר כספך מובטח

פנה אל אחד מהסוחרים המורשים וקח **בריטה** לנסיון.
במידה ולא השתכנעת מיתרונותיו תוך 10 ימים,
תוכל להחזיר הקנקן ולקבל את כספך.

BRITA®
WATER FILTER SYSTEM

מפיץ בלעדי: סודה פופ בע"מ, רח' רובינזון 21 פתח תקוה. טל. 900953, 03-919026

אריאל בית מרקחת אריאל, מ. מסחרי חדש • **אשקלון** בית מרקחת אשקלון, מ. מסחרי אפרידר • רוזנר ישראל, הרצל 53 • **אשדוד** בית מרקחת הדס, מרכז ד' 152 • בית מרקחת הדס 2, קרית אברמסקי רובע ג' • **אילת** מעדניה דרומית, אלמוגים 2 • **בת־ים** בית מרקחת בלפור, בלפור 90 • בית מרקחת ויטה, עצמאות 62 • **בני ברק** בית מרקחת פרינץ, רבי עקיבא 198 • **באר שבע** אודיל, הרצל 71 • **גבעתיים** בית מרקחת תל גנים, הרצוג 25 • בית מרקחת נוגה, ויצמן 17 • **גבעת שבזון** בית טבע, ג. סביון רב און 1 • **גדרה** בית מרקחת בילו, הבילויים 3 • **הרצליה** בית מרקחת בלקין, רמות ים 7 • בית מרקחת קרמר, סוקולוב 18 • בית מרקחת מדיקסטור, ארלוזורוב 1 • בית מרקחת הרצליה פיתוח, ככר הציונות • **הוד השרון** בית מרקחת מגדיאל, מגדיאל 54 • **חיפה והקריות** בית מרקחת חדר, הנביאים 21 • בית מרקחת מעוז, שד' מוריה 107 • בית מרקחת שומרון, יפו 44 • בית טבע ארליכסון, הרצל 32 • בית טבע דיאטטיקל, יפו 24 • בית מרקחת אחוזה, חורב 4 • בית מרקחת הנשיא, הנשיא 33 • בית מרקחת חניתה, חניתה 22 • בית מרקחת ניצן מרדכי, נמיר 11 קרית ים • בית מרקחת פנטגון, ויצמן 9 פינת הגדוד העברי קרית מוצקין • בית מרקחת היסוד, קרן היסוד 73 קרית ביאליק • בית מרקחת ניכפארם, חנקין 18 קרית אתא • בית מרקחת ארלוזורוב, יצחק בן צבי 59 קרית חיים • בית מרקחת ניב הקריות, בן גוריון 73 קרית מוצקין • **חולון** בית מרקחת ד"ר חורי, סוקולוב 70 • בית מרקחת בריאות, קראוזה 46 • בית מרקחת תקוה, ככר סטרומה • **חדרה** בית מרקחת הנשיא, הנשיא 42 • **טבריה** בית מרקחת רסקו, מרכז רסקו • **ירושלים** בית מרקחת מדי פלוס, בר אילן 2 • בית מרקחת אורה, המלך ג'ורג' 27 • בית מרקחת נוה יעקב, מ. מסחרי נוה יעקב • בית מרקחת רמות אשכול, מ. מסחרי ר. אשכול • בית מרקחת הגבעה הצרפתית, מ. מסחרי ג. צרפתית • בית מרקחת מאיר, יפו 44 • בית מרקחת הפלמ"ח, הפלמ"ח 28 • בית מרקחת גיבנט, הארי 12 • בית מרקחת יובל • בית מרקחת עזה, עזה 15 • בית מרקחת פסגת זאב, שד' נושה דיין 18 • סופרמרקט צמחוני, תמי לין, עירה 8 ג. שאול • **כפר סבא** בית מרקחת הרגל, רוטשילד 44 • בית מרקחת מדיקסטור, **כפר שמריהו** בית מרקחת כפר שמריהו, המעפילים 11 • **נתניה** בית מרקחת הדסה, הרצל 24 • בית מרקחת מרכז, הרצל 36 • המרתף סמבירא, רמז 29 • **פתח־תקוה** מיניפארם, שפרינצק 20 • בית מרקחת היפרכל • הרצוביץ, אילילוב 1 • בית מרקחת גמא, חפץ חיים 6 • **קרית מלאכי** נסים עובד, מרכז מסחרי 8 • **קרית אונו** בית מרקחת קרית אונו, מרכז מסחרי • **רעננה** בית מרקחת אחוזה, אחוזה 198 • בית מרקחת שואף, אחוזה 78 • בר אילן, בר אילן 29 • ארוזה, אוסטרובסקי 36 • **רחובות** בית מרקחת הנגב, הרצל 196 • בית מרקחת הנשיא, הנשיא הראשון 34 • **ראשון לציון** בית מרקחת הרצל, הרצל 41 • בית מרקחת שואף, רוטשילד 39 • בן עמי שדה, רוטשילד 46 • **רמלה** בית מרקחת טללים, הרצל 102 • **רמת השרון** בית מרקחת מור, סוקולוב 36 • טבע לנד, אוסישקין 16 • בית מרקחת נוה מגן, התומר 30 • **רמת גן** בית מרקחת הרצל, הרצל 52 • בית מרקחת ליפשיץ, הרצל 19 • בית מרקחת השלום, ביאליק 51 • בית מרקחת אורנים, ארלוזורוב 19 • בית טבע, קניון איילון • **תל־אביב** כלבו שלום • בית מרקחת שור טבצניק, המלך ג'ורג' 54 • בית מרקחת ככר המדינה, ה' באייר 48 • בית מרקחת לב העיר, שנקין 62 • בית מרקחת בן יהודה, בן יהודה 142 • בית מרקחת ילון, החשמל 1 • בית מרקחת דיזנגוף, דיזנגוף 132 • בית מרקחת שלמה המלך, שלמה המלך 78 • בית מרקחת למד, בראלי 18 • בית מרקחת מוגרבי, בן יהודה 7 • בית מרקחת בזל, בזל 25 • בית מרקחת אפקה אביב, אחיי מאיר 98 רמת אביב ג' • בית מרקחת צפון, יהודה המכבי 33 • בית מרקחת חובבי ציון, חובבי ציון 38 • בית מרקחת מושינזון, בן יהודה 83 • בית מרקחת נוה, ארלוזורוב 170 • בית מרקחת יהודה המכבי, יהודה המכבי רמת אביב ג' • בית מרקחת הדר יוסף, קהילת ורשה 44 הדר יוסף • בית מרקחת גרוסי, שנקין 27 • בית מרקחת פרמה סוטי, אחיי מאיר 1

יהודית אוריין

דווקא בזכות קפקא

יותר מ־1200 מיקרים של אלימות מישטרתית כלפי אזרחים חפים מפשע נרשמו ב־1986 – טוענים חברי עמותת „אור אדום", שהוקמה במטרה מוצהרת לסייע למי שייפגע, בלי קשר מיהו ומהו. ברכה על ראשי המייסדים: גיל רונן, גבי ניצן ומכרם חורי מח'ול.

כאחת מתוכניות הבוקר של גלי צה"ל, לפני שבוע־שבועיים, שמעתי שחקן כדורסל או כדורגל מספר בריגשה על הרפתקאות אמש שהיו לו עם המישטרה ברחוב קינג ג'ורג' בתל־אביב, בעניין חגורת־הבטיחות. הוא נעצר, נגרר, הוכה והוכנס לניידת.

איך מתגלגל אדם ישר־דרך למצב כזה? הוא בטח לא טהור בכבש, חף כשה. המישטרה אינה אוסף של סדיסטים כמו בסרטים. למה זה לא קורה לי, מדוע כל מיפגש שלי עם המישטרה מסתיים ב„נו, תסעי כבר" אנושי למַרי. כך האמנתי עד.

עד שנקראתי בוקר אחד למשטרת יפו בעניין הבן הסורר, שהסתבך בפלילים.

●

בדרך לגימנסיה הוא עושה קטגוריות. נכנס עם האופניים ב„אין־כניסה", אך לא תוך נסיעה אלא הליכה ברגל בניגוד לכיוון. גירסת הבן: עודו בסוף הסימטה, נשען על האופניים, נטפל אליו שוטר עם ניידת. מצא קורבן להרים עליו קול. הנער לא השיב כלל, מה שהדליק כנראה את השוטר, כי התפרש בעיניו כהתנשאות של ילדי־הקצפת התל־אביבים. השוטר קרב לאופניים כדי לחלצם בכוח מידי הנער. אבל הבן, שאינו רכרוכי וכנוע כמוני, לא הירפה מהכידון, וכך גם השוטר.

שניים אוחזים, זה מושך לכאן וזה מושך לכאן, עוברים למהלומות, והשוטר מטיח את ראשו באופניים. מורי בית־הספר יוצאים בהיצה, מתערבים לטובת התלמיד, הם היו עדי ראייה והעידו בעליל, שהשוטר פשוט נטפל אליו. השוטר, שראה סביבו בלי־כך הרבה אינטלקטואלים מהתיכון, מה שאולי לא התאפשר לו בנעוריו, החליט ללמד אותם לקח. שינאת עם־הארץ לגבוהי מצח.

הוא גרר את הנער לניידת, המשיך לגרף ולהלום בו. במיקרה, יומיים קודם, הופיע הצעיר בהתנדבות בחגיגות יום השוטר, כמנחה ובדחן, ובניידת זיהה את השוטרת שישבה בשורה הראשונה: את ראית אותי שלשום, תגידי משהו. אבל היא החשתה.

כל המורים כאיש אחד העידו, שהתנהגות השוטר היתה סדיסטית, על גבול הטירוף. נפתח תיק במישטרה, ואני נקראתי אחר כבוד לקצינת המיבחן. ההירוני, שתיק במישטרה ירדוף אותו בצבא. נאפדתי עוז של מי שהמטרה מקדשת את מעשיו, סיפרתי לקצינה את גירסת הנער, הוספתי שהילד מוסרי כמו כפית, שהוא סיפר בדיוק מה היה, בלי צבעי איפור. שאצלנו בבית לא משקרים זה לזה. לאחרים מותר שקרים לבנים. אבל בקרב המישפחה רק את האמת וכולה. זה היה התנאי שלי להבטחה, כי תמיד, בכל מצב, אצא להגנתו. אצלנו, חוטאים, מספרים – ונסלחים. צערי ואכזבתי הם העונש.

אמרתי לה, שאיני תופסת איך נקלעתי לסיטואציה קפקאית כזו, השתמשתי גם ברעיון על שנאת עם־הארץ לתלמידי־חכמים.

●

היא הבינה. התיק נסגר לאלתר, ונותרה רק התנסות מעניינת ומעוררת ספיקות: מה היה קורה אילו אימו של הנער החשוד לא היתה יודעת לומר סיטואציה קפקאית? אילולא העידה בנחישות על יושרו של בנה, שאפילו מסטיק לא סחב מהקיוסק. אילו היה הנער ממוצא מזרחי, משכונה שיש עליה סטיגמה. אני חוששת מאוד, כי התיק לא היה נסגר, ובתמימותי – זו שהיתה בי לפני האירוע – הייתי אומרת, בטח הבחור לא צדיק, אין עשן בלי אש, למה לי זה לא קורה.

מאז אני חוששת, שאכן הרבה חפים מפשע התוודעו בראשונה לעבריינות בתא־המעצר, רק מפני שלא היה להם הורה שידע להגיד קפקאיים.

ורדה רזיאל

בחירה בין זנים מגוונים

לפעמים אני מוצאת את עצמי קצת מזדהה עם ההומוסקסואל המעדיף להתאהב ולהתחתן עם גבר אחר, ולא למצוא את עצמו בשותפות חיים וגורל עם אשה מן הסוג הנשי המובהק.

אילו הייתי גבר המעוניין בשותפות עם רע אמיתי, הייתי מרגישה רע עם נקבה שמרגישה עירומה ללא האיפור והמסקרה והאודם והרוז' והלקה, שלא יכולה אלא לדדות על נעליים מחודדות וגבוהות עקב, שחייבים לסגור למענה את החלון במכונית פן שערה מן התסרוקת תזוז למקום הלא נכון, טיפות הגשם עושות לה היסטריה בגלל העמל והכסף שהושקעו בפאן במספרה.

נטייתה להגיב באמוציונליות מופרזת ולהשתמש בדמעות, כדי לעבוד עלי במקום לעשות אתי דיון רציונלי גם על נושאים לא נעימים – היתה מעוררת בי תחושת בוז ובדידות.

הרגל שלה להגיב בהסתגרות מינית כנגד מתחים או בעיות המתעוררות בינינו היה מעורר בי המון עוקפנות וכעס. אם יש בעיה – בואי נדבר, בואי נשתדל לפתור, אבל השימוש במין כעונש הוא הרי סחיטה מן הסוג הזונתי, הנחות ביותר.

היה לי נורא קשה להסתדר עם הציפיה שלה, שאני אספק את כל הכיפים על חשבון ארנקי ואזמין אותה למיסעדות ולבארים ולקולנועים ולתיאטראות. היה מפוצץ אותי הנוהג, שאנחנו הגברים אחראים על הבילויים והמימונים והסחיבות והליוויים הביתה. הייתי מרגיש נורא מנוצל ומקופח ופרייר, והייתי בז לרכרוכיות ולתלותיות, והיה מעצבן אותי עד שיגעון שהיא ציפתה שאני אתקן ברזים ואדפוק מסמרים ואקח את המכונית למוסך, וגם חוסר ההתביישות המוחלטת שלה בכספים ובמע"ב ובמיטבע־חוץ היה הורס אותי.

●

אבל באותה מידה די קל לי להזדהות עם הלסביות שלא יכולות לחשוב על בחירה בגבר מן הסוג המאצ'ו הגברי כחבר העיקרי והבלעדי לחיים. זה נראה לי כמעט כמו מוות נפשי, לחיות עם גבר שלא אוהב את הבירבורים והזיבולים והחיטוטים והריגונים, שרכילות בכלל לא מעניינת אותו. הייתי מתייבשת ליד גבר שמעוניין במין ישיר ומשתעמם מכל העניין של הליטופים והפינוקים והחימודים והמילים שמסביב.

זה כמובן משעמם ובנאלי לומר שלא הייתי יכולה לסבול את החיים במחיצתו של גבר שבישול, כביסה או רחיצת כלים או החלפת חיתולי ילדים מביישים את גבריותו, לא הייתי יודעת מה לעשות מרוב תסכול עם גבר שגישתו לחיים היא כוחנית או עסקית, והשאר מודחק או מוכחש.

אבל השורשים של הנטייה כלפי בני אותו מין נעוצים בגיל הרבה יותר מוקדם; ומשום כך מיליוני אנשים מוצאים את עצמם אוהבים ומתחתנים עם בני המין הנגדי המעוררים בהם כעס, התנגדות, בוז ואי הבנה.

●

למזלנו, בשנות ה־80 של המאה הזאת, כבר אפשר למצוא זנים שונים ומגוונים יותר של גברים ונשים, גברים „נשיים" יותר ונשים „גבריות" יותר – כך מתאפשר למצוא לפעמים קצת אושר גם בבחירה ההטרוסקסואלית הישנה והטובה.

ורדה צ'צ'יק

רכבות לא מצטלבות

רק כעבור 20 שנה הבינה. תוך כדי שיחה אקראית, לגמרי לא קשורה לעניין ההוא. „אין לי היום עם מי לדבר", אמר לה, והמבט הלח, הכמה, עם מעט יותר קמטוטי־עיניים שנאספו שם במשך 20 שנה. – „לך אין עם מי לדבר? הרי תמיד היית אלוף השיחה בארבע עיניים, האיש שכולם נותנים בו אמון, ידיד־נפש של כל־כך הרבה", תמהה.

„כבר מזמן הפסקתי עם זה", השיב. „נשבר לי. במקום סקס־אפיל שלא היה לי, פיתחתי את היכולת התיקשורתית. קיוויתי, ייחלתי, שזה יביא אל מיטתי גם את הנחשקות, את התמירות, הנאות, השזופות. הן אומנם הגיעו אלי, אבל לשיחה. אח הן ראו בי. יותר נכון – אחות. ידידה. 'רק אתה מסוגל להבין אותי', היו לוחשות, מנגבות דמעה בטישיו שהיה מוכן אצלי תמיד, טומנות ראש מייבב בחזי, נרגעות לאחר טפיחות־גב וליטוף, כמו תינוקות, וממהרות אל החבר, אל המאהב, כדי לספוג עוד מנת־השפלות שאת פרטיהן יספרו לי למחרת"...

●

פתאום הבינה מה היתה עבורו. יום־כיפורים, לפני 20 שנה. ערב. אפילו ילדי־האופניים שברחוב, נאספו אל בתיהם, עלו הביתה לאכול ארוחת־צהריים אסורה, מעבר לתריסים מוגפים. היה זה בטרם עידן הווידאו. היתה לו בבית מכונה להקרנת סרטים. שיחה לא היתה כלי־הנשק היחיד שלו. „בואי אלי, יבוא עוד זוג, נראה סרטים, יהיה כיף", הבטיח בטלפון. בטח שיהיה. תמיד כיף בחברתו.

ג'נטלמן עד הסוף, חיכה לה באמצע הדרך, כדי שלא תלך ותלך מצפון תל־אביב עד מרכזה, ברגל. נפגשו בחיבוק, ידידותי – אלא מה, ומיד הפעיל את הקסמים שבהם התאמן כל חייו הבוגרים. להטוטן עצוב שלמד להוציא שפנים מהשרוול, מוח זוכר־בדיחות, ראש זוכר סיפורים ואנקדוטות, מאגר מתחדש תמיד; וחס־וחלילה שייתפס עם בדיחה אחת שאותה כבר סיפר.

היה קריר, נדף ממנו ריח אפטרשייב נעים, והיה לו חיבוק חם. סוודר אנגורה רך ורכי, וברק תינוקי בעיניים. מה יותר משגע מללכת ברגל דרך ארוכה ביום־כיפור, חבוקה, נשנקת מצחוק? מה יותר מזמין נשיקות חיבה על הלחיים?

מכונת ההקרנה היתה מוכנה. הזוג הנוסף לא הגיע. היה, בכלל, אמור להגיע עוד זוג? [illegible]

כשמכונת ההקרנה טירטרה את „נינוצ'קה", עם גארבו האלוהית, וכשהיא והוא מעולסים, מעורסלים, כמו מעולפים, אחרי שהסערה חלפה.

זה היה נהדר. באמת. הימים שאחר־כך יכלו להיות נפלאים גם הם, אלמלא פישל, קילקל הכל. עם הדביקות שלו, הקינאה, עם העיניים הנוגות, הרומנטיקה הסוכרית; עם הנואשות. איך זה שמיום אחד למישנהו פג כל הקסם, תמהה בלבה שנים לאחר מכן, כשלא היה שוכח להשאיר הודעה מוקלטת ליום הולדת, לשלוח ספר רלבנטי לאירוע־חייה ולהוסיף בכתב כמה שורות, לזכר יום־הכיפורים, ההוא, לעקוב אחר מהלכיה באמצעות ידידים משותפים.

●

פתאום, בהבנת־פתע, הכל היה בהיר. היא היתה, כפי הנראה, אחת מהנחשקות שלו, שלא האמין שאיתן זה יקרה. הוא היה בשבילה הבטחה לאחד הרומנים המקסימים שיכלו להיות לה. אילמלא נפעם כל־כך מה„הצלחה". אילמלא לא היה משוכנע שזו לא היתה תאונה. אילו לא אמר לעצמו, שזה קרה רק בגלל שזה היה כיפור, ושקט מסביב, וארכה, והחדר החשוך המאורגן להקרנה.

ישבו, כעבור 20 שנה, הוא נשוי ואב, היא גרושה ואם. היא עדיין נחשקת. הוא עדיין חכם, שנון ועצוב, ויודע, שבעצם יכול להיות שאפילו לא החמיצו. שכבה זה. עוד שתי רכבות שלא נפגשו בזמן. שאולי לא היו יכולות להיפגש.

יהודה אטלס

אסור לפרוץ את העיקרון

הוויכוח על המתת־חסד של חולים חשוכי־מרפא, אסור לו בשום־אופן שיסתיים בניצחון המחייבים. גם אם אין טעם ואין תקווה לחיי החולה. גם אם כלו כל הקיצין. גם אם ניתוק צינור־החיים המלאכותי הוא באמת מעשה של חסד. מדובר כאן בעיקרון; שגם אם הוא מאריך את סיבלם של אחדים, הריהו מונע סכנת סחף אפשרי במניעים של אלה, שנוטלים לעצמם את הזכות להחליט.

באחד מסיפוריו מסביר ש"י עגנון מה הטעם לכך, שמלאכת השחיטה של בעלי־חיים המיועדים למאכל־אדם נאסרה על כל יהודי והוטלה על שוחטים שהוכשרו לכך. השוחט, מסביר עגנון, קיבל כביכול הרשאה לעשות את מלאכתו מידי שמיים, בהתאם לכללי־טקס מסויימים. סתם יהודי אסור בשחיטה, וזאת כדי שלא יהא מורגל עצמו ליטול חיים של בעלי־חיים, שהוא, כי מי שמתרגל ליטול חיי בעלי־חיים, יקל לעצמו ביתר קלות ליטול חיי אדם.

●

המתה של המתת־חסד, בנסיבות שנראות מוצדקות, יש בה כדי לפרוץ את האיסור של נטילת חיי אדם. איסור שמוטב לו שיישאר [illegible]

פעם לחזיז את קו־האיסור הלאה, לכלול בין המותרים בחיסול עוד ועוד. כי מרגע שנפרץ העיקרון, הכל כבר שאלה של משא־ומתן קואליציוני. הכל שאלה של זמן ושל הגדרה.

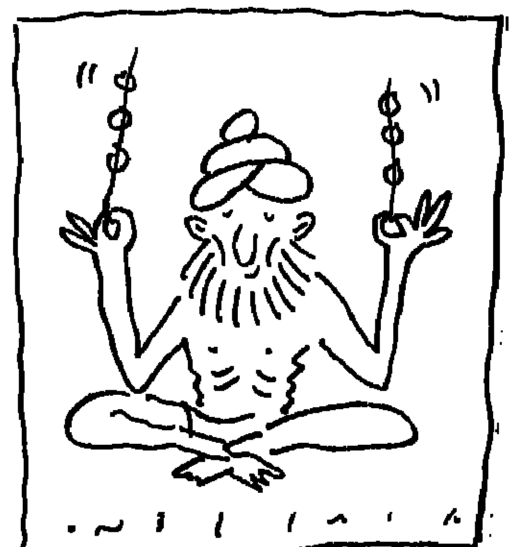
חומר למחשבה יכול לספק הסרט „גבי, סיפור אמיתי", המוקרן על המסכים בארץ. סרט המבוסס על מיקרה שהיה. על־פי כל אמות־מידה הגיוניות, תינוקת הנולדת עם שיתוק־מוחין, המסוגלת לתקשר רק דרך כף־רגלה השמאלית, היתה מועמדת להמתת־חסד מרגע צאתה לעולם. איזה סיכוי כבר נשקף לילדה כזו. מה יהיו חייה. האם לא טוב לגמול עימה חסד ראשון ואחרון ולפטור אותה מכל הסבל שנכון לה בעולם הזה. איש לא יכול היה לשער אז, שגבי – תינוקת שרבים היו מגדירים או רואים בה צמח חסר־סיכוי – היא יצור אנושי אינטליגנטי, השבוי רק בכלא של גוף שאינו מתפקד, שהיא תצליח להתמודד עם מגבלותיה, שתגדל ותחיה חיים שיש בהם טעם, יצירה, עבודה [illegible]

●

איך הדוגמאות האלה באות ליצור, שהטעם לאסור המתות־חסד נעוץ בסיכוי [illegible]

סינגפורי עם צ'יפס

האיש שבא לסעוד



קשה לי לכתוב על המסעדה החדשה הנקראת „כונרסוב" ולא לבלבל עם גלריה גורגשוב. הגלריה נמצאת בצד הדרומי של הרחוב והמסעדה - בצד הצפוני. מספר 19, וכן ירבו.

הקושי נובע מהפער העצום ברמת המנות המוגשות כאן. מצד אחר מטעמים לעילא ולעילא, ומצד אחר, מנות המתאימות למשהו שבין סטקייה לאוכל מהיר.

כדי להיות הוגן, אתחיל מהטוב ואעבור לרע. הטוב הוא קודם כל מרק צח עם נטיפי ביצים, עם קצת בצל ירוק וקצת שמיר, קצוצים דק, בטעם מרענן ביותר. אך זה לא העיקר. העיקר הוא מנת העוף המוגש בתפוזים וברנדי: חתיכות דקיקות של עוף שספגו היטב את רוטב התפוזים והברנדי והן שקועות בו עד צוואר; ולידן מנת אורז המשתלבת היטב ברוטב המעולה - ולכל זה ניחוח נפלא.

ועכשיו מאיגרא אל בירא: כאן מדובר בשלוש מנות. האחת, סלט קלמרי מעורב במעט ירקות ושוחה בכמות מזעזעת של שמן. השתיים האחרות, שפודים בניחוח הודי ושפודים בנוסח סינגפור. שאלנו את המלצרית מה טיב המנות האלו, והיא הסבירה לנו, שהשפודים בנוסח סינגפור „הם בנוסח סיני יותר" והשפודים בניחוח הודו „הם בנוסח הודי יותר". לאחר שקיבלנו את האינפורמציה המאלפת הזאת, הזמנו וקיבלנו שתי מנות של ארבעה שפודים. שניים בצבע לבן ושניים בצבע אדום. לכולם טעם דומה, יבש.

לקחו כאן בשר הודו. לא הישרו אותו במרינדה, לא תיבלנו כראוי, לא העניקו לו איזושהי לחלוחית. פשוט שמו בתוך גריל חשמלי וזה מה שיצא. לא היה כאן לא ניחוח הודי ולא סינגפורי, ולא שום הבנה כיצד מטפלים בבשר המיועד לגריל. זה באשר לבשר. הרטבים, שתפקידם היה להצדיק את השמות היומרניים של המנות, לא מילאו את תפקידם. רוטב החמאה והבוטנים שליווה את המנה הסינגפורית במה יותר לטחינה מאשר למשהו סינגפורי, ואילו רוטב הצ'אטני, שליווה את הניחוח ההודי, היה בסך הכל רוטב תפוחי עץ רגיל.

כל העניין היה מעין שעטנז מוזר. לא נותנים אוכל סינגפורי עם צ'יפס, אלא עם אורז. אם רוצים לתת צ'יפס, בבקשה, אפשר להוסיף גם קטשופ וסטייק דק והכל בסדר. לשעטנז המורכב מצ'יפס, בשר הודו, ורוטב תפוחי עץ לא קוראים ניחוח הודי-למרות תרנגול ההודו המשתתף שם בסעודה.

בכלל, עניין הניחוח היה צריך להיות מלכתחילה חשוד בעיני. מה זה ניחוח? או שיהיה הודי, או שלא יהיה הודי. ניחוח הודי זה כמו משהו בטעם קפה או משהו בטעם לימון, כלומר משהו שאתה יכול להיות בטוח שלא יהיו בו לא קפה ולא לימון.

בכל זאת, כדי להירגע, הסיום היה בסדר, מוס שוקולד ראוי ביותר, מוס של שוקולד לבן וליקר תפוזים.

המחיר: 92 ש"ח.

***

הבהרה: שם המסעדה בכתבה „מערנים בטלפון", שפורסמה ב„זמנים מודרניים" מ־30 בדצמבר, הוא „אלנ'ס", ולא כפי שנכתב.

לוקולוס

הסטרוגנוף של ז'קלין

הביף סטרוגנוף הקלאסי, עשוי עם שמנת מתוקה ופיטריות טריות. ז'קלין קנדי־אונסיס מכינה אותו בדרך שונה, – עם שמנת חמוצה ומיץ עגבניות דווקא, ומרבה להגישו לאורחיה.

המצרכים: ק"ג אומצות מותן בקר; ½ כפית מלח; ¼ כפית פלפל; כף קמח; 5 כפות מרגרינה; 2 כוסות מרק בשר צח; 2 כפות שמנת חמוצה (אפשר גם שמנת צמחית – המערכת); 2 כפות מיץ עגבניות או רסק עגבניות; 3 כפות בצל מגורר.

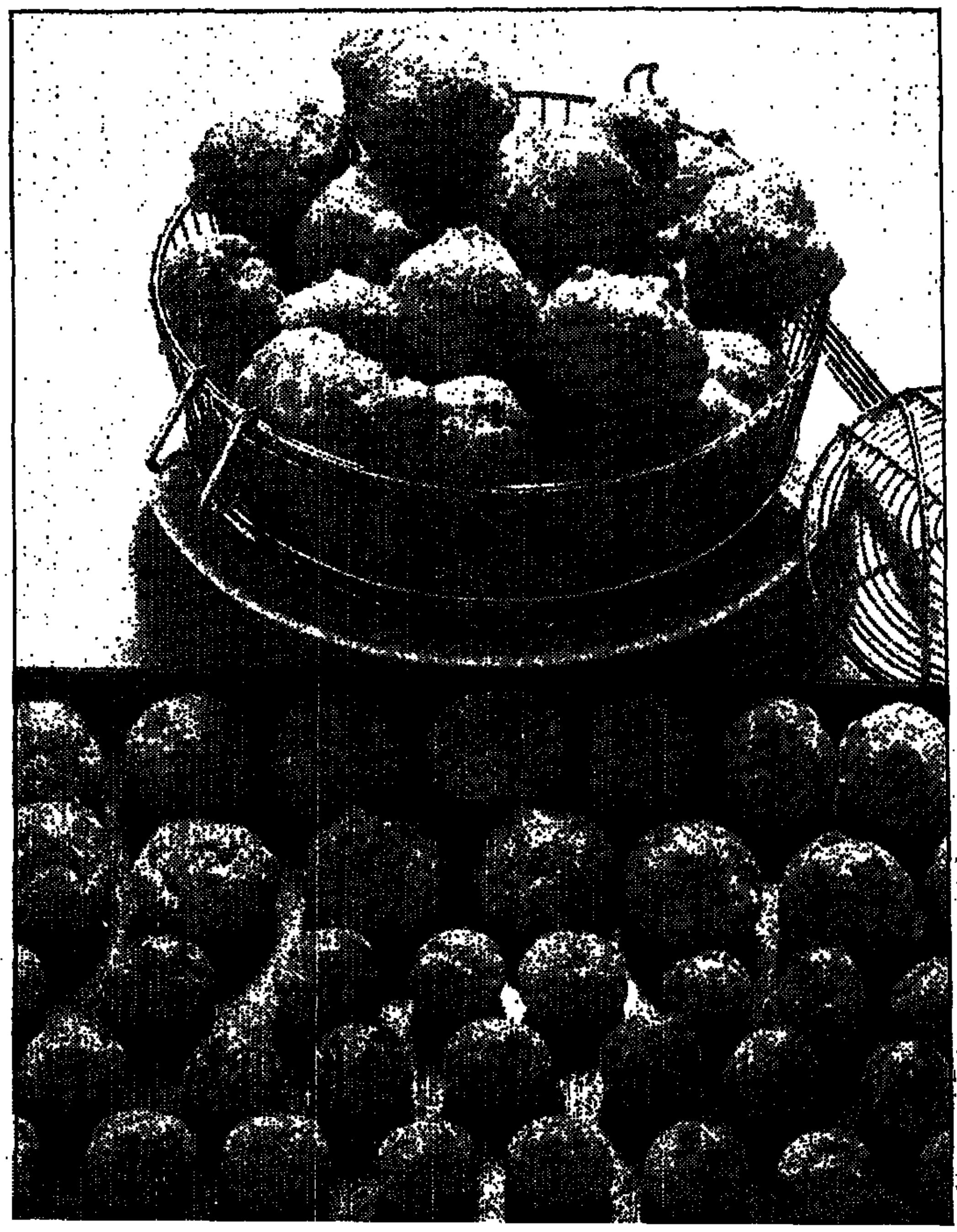
חותכים את אומצות הבשר באלכסון, בניצב לסיבים, לרצועות ברוחב 2.5 ס"מ. בוזקים על הבשר מלח ופלפל. משהים במקרר שעתיים.

ממיסים 2 כפות מהמרגרינה בסיר רחב, מעל להבה נמוכה, ומוסיפים קמח. מערבבים לרביכה חלקה. מוסיפים מרק צח, ומבשלים במשך 5–8 דקות, עד שהרוטב יתחיל להסמיך. בוחשים לעתים קרובות.

מגדילים את הלהבה, ומרתיחים במשך 2 דקות. מסננים את הרוטב לסיר נקי.

מניחים מעל להבה נמוכה, ומוסיפים שמנת ומיץ עגבניות. מבשלים בלי מכסה במשך 5 דקות.

ממיסים את המרגרינה הנותרת במחבת, ומשחימים את הבצל ואת רצועות הבשר (מסונן מעודפי הנוזלים). מוסיפים את תערובת הבשר לרוטב שבסיר. מבשלים מעל להבה נמוכה מאוד או בסיר כפול מעל אדים במשך כ–20 דקות. מגישים עם איטריות או עם אורז.



פחזניות: 50 בבת־אחת

דנית סלומון

הכמויות מספיקות ל־50 פחזניות קטנות, אם יש תנור טורבו, אפשר לאפות את כולן בבת־אחת. לא חייבים למלא את כל הפחזניות באותה מלית. אפשר להקפיא חלק מהפחזניות, אחרי האפייה, ארוזות בקופסת פלסטיק גדולה עם מכסה אטום. אפשר להכין את הפחזניות עד יומיים מראש, ולמלא רק מיספר שעות לפני ההגשה.

המצרכים לפחזניות: 1½ כוסות מים; 100 גרם מרגרינה; 1½ כוסות קמח; ½ כפית מלח; 5 ביצים גדולות.

מרתיחים את המים עם המרגרינה. כשהמרגרינה נמסה, מסירים מהאש, ומוסיפים בבת אחת את הקמח והמלח. בוחשים בחוזקה בכף עץ, עד שלא נותרים גושי קמח והתערובת מתכדרת על תחתית הסיר.

מוסיפים את הביצים – אחת או שתיים בכל פעם – וטורפים היטב עד שהביצים מובלעות בתערובת לגמרי, לפני שמוסיפים את הביצה הבאה. אפשר לטרוף במקצף ידני.

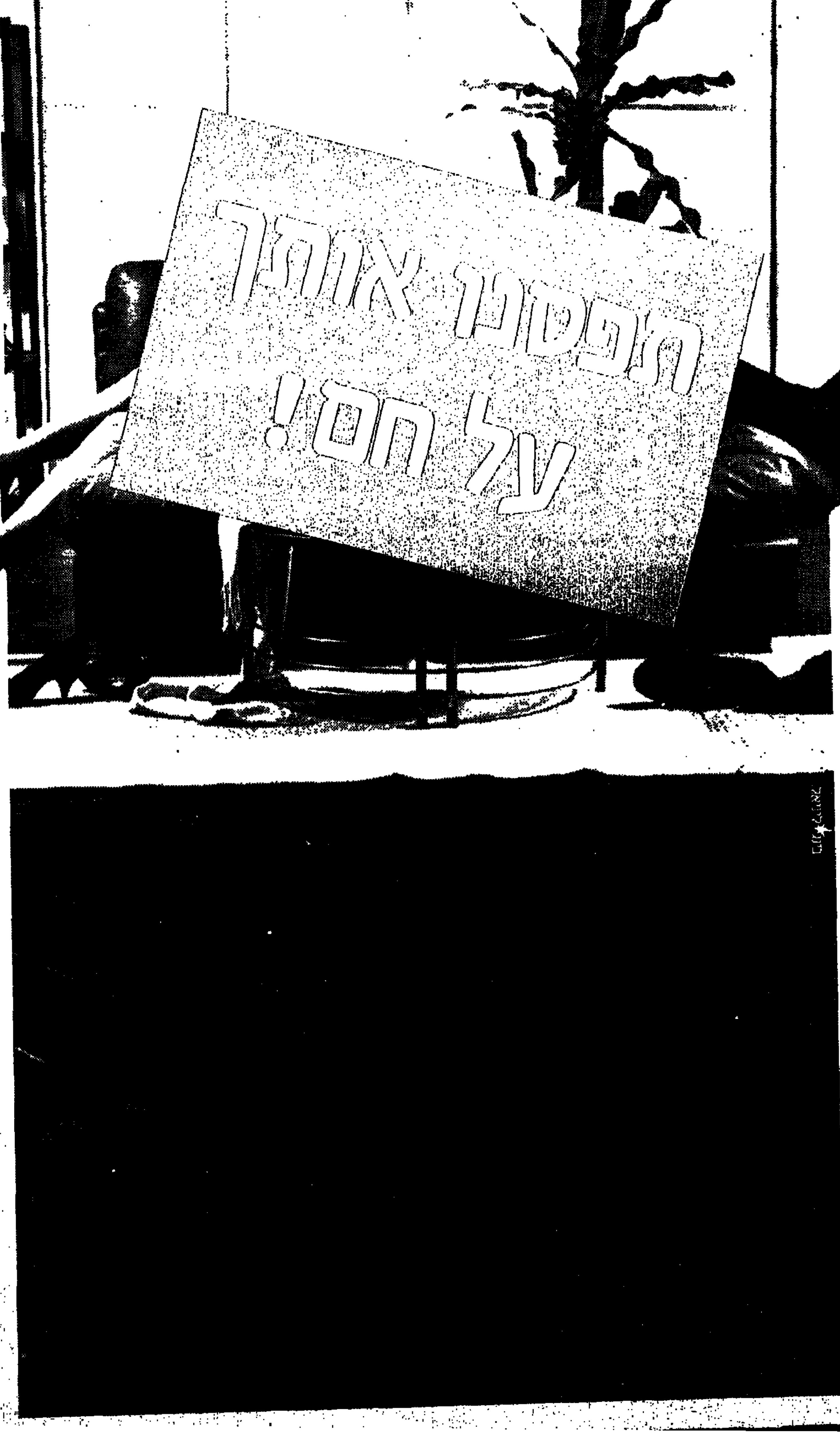
מרפדים 2–3 תבניות אפייה גדולות בנייר אפייה. נוטלים כפיות מהתערובת, ומניחים גושים על נייר האפייה. משאירים רווח בין גושי הבצק. אופים בחום בינוני־גבוה (200 צ') במשך כ–40 דקות, עד שהפחזניות משחימות. מצננים. למילוי, מסירים בסכין את השליש העליון, ומוציאים את החתיכות הרטובות מהפחזנית. ממלאים במעט קרם וסוגרים מחדש. מזלפים למעלה שוקולד מומס.

המצרכים לקרם המילוי: 2 כוסות חלב; 2 כפות עמילן תירס; 2 כפות סוכר; שקיק סוכר וניל; 2 ביצים מופרדות; 100 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות; 2 כפיות ג'לטין; ⅓ כוס מים רותחים.

מרתיחים 1½ כוסות חלב עם הסוכר. בוללים את עמילן התירס עם שארית החלב והחלמונים. מסירים את החלב מהאש, וטורפים לתוכו את תערובת הקורנפלור. מחזירים לאש, ומבשלים מעל להבה נמוכה, תוך בחישה, עד שהתערובת תסמיך מעט, בלי להרתיח. מוסיפים שוקולד לרפרפת החמה, ובוחשים עד שימס.

מסננים את הרפרפת לקערה. ממיסים את הג'לטין במים הרותחים, ובוחשים לתוך הרפרפת. משקיעים את קערת הרפרפת בכלי עם מים וקוביות קרח לצינון מהיר. מערבבים לעתים תכופות כדי שהרפרפת תצטנן ותסמיך בצורה אחידה.

כשהרפרפת צוננת וסמיכה מאוד, מקציפים את חלבוני הביצים לקצף יציב, ומקפלים לתוך הרפרפת. מכסים ומקררים במקרר עד שהקרם יקרש. משתמשים בקרם למילוי הפחזניות.



צילום: שאול ג...

רק ביום שישי

רות יולס

קשה להאמין, אבל לפנינה רוזנבלום – זאת מעמודי הרכילות ומהחוג הנוצץ – יש מפעל כריכים. אומנם, אצלה בבית לא מצאנו שום תבשיל שאפשר להצטלם איתו („מתי יש לי זמן לבשל"), ואפילו לא קוביות קרח למשקה, אבל עובדה. בכינוס „הפועל" האחרון הכינה במו ידיה מאות כריכים. בכל זאת, כשלוחצים היא מכינה בצ'יק חביתות־עין משלוש ביצים.

קצת קשה להוציא אינפורמציה בענייני אוכל מאשה שהכינה ארוחת־ערב אינטימית של אומצות וסלטים לטדי קנדי ולסנטור ג'ון טאנינג, במטבח של משפחת קנדי בוושינגטון; שסעדה במסעדות איטלקיות בלונדון עם פיטר סלרס; שצפתה בכריסטינה אונסיס טורפת כמו פרה בארוחה חגיגית במועדון של רז'ין בפאריז, ושראתה את פרנק סינטרה נתקף קריזה בסעודת ערב בהוליווד, ומצווה להסיר מהשולחן את צלחות המנה העיקרית, עוד לפני שהאורחים הספיקו לאכול, ולהביא את מנת הקינוח.

פעם הזמין אותה סלוודור דאלי לארוחה במסעדה הניו־יורקית היוקרתית „רה־פאלאס", מסעדה שחלמה לאכול בה. כשסוף־סוף הביאו לשולחן מגש ענק, עם מכסה גבוה דמוי תרנגול, חשבה פנינה הרעבה: „נו, בטח יש בפנים ארוחה גרנדיוזית". ואז הסירו את המכסה, ובפנים, בבדידות מזהירה, ישב לו עוף קטן ומסכן... והוא אפילו לא היה טעים.

בענייני גסטרונומיה, קיים אצלה בילבול מסויים. אצל אימה היא אוכלת כל שבת, כבר 30 שנה, אורז עיראקי. כמו שפנינה אומרת עליה: „אצלה יש תמיד אורז בסביבה". לעומת זאת, אביה הגרמני הוא טבח מעולה, שמכין מרקים נפלאים וקציצות מדליקות, והוא מומחה גדול לרטבים. בשנה הבאה יעלה ארצה, והם מתכוונים לפתוח יחד מסעדה. אבא יהיה הטבח.

פנינה, שגדלה על אורז, על מרקי־השעועית של אימה ועל המעיים הממולאים שסבתה היתה מכינה ומכניסה לתנור לכל הלילה, אוהבת נורא חצילים מטוגנים בנוסח עיראקי. היא אוכלת אותם עם לחם, עמבה עיראקית וביצה קשה. אבל הכי־הכי היא אוהבת אוכל יהודי־פולני, כמו גפילטע־פיש, שטעמה בבתים האשכנזיים של חברותיה. חשוב לה מאוד, שהמזון שהיא אוכלת יהיה טרי, וזאת הסיבה, שכדי לאכול היא מדרימה לרחוב מונטיפיורי, למסעדה הונגרית דתית, כי שם האוכל טרי וביתי. היא מאוד נזהרת ממסעדות, מאז שפעם קילקלה באחת מהן את קיבתה. ואם כבר מסעדה, היא מזמינה מאכלי־גריל וסלטים. על מאכלים מתוקים היא לא מתה, למזלה.

בחמש השנים ששהתה בלונדון ובארצות־הברית, דווקא הירבתה לבלות במיסעדות, ויש לה גם המלצות: „לה־גרנואי" ו„לה־סרק" בניו־יורק; „הסינית של מיסטר צ'או" בלונדון ו„ביסטרו גארדן" ו„מה־מיזון" בלוס־אנג'לס. מאז שחזרה לארץ, השילה תשעה קילוגרמים ממשקלה, כי היום כבר אין לה זמן ומודעות לארוחות ערב ארוכות ומעייפות.

פנינה לא רואה עצמה כעקרת־בית, העומדת כל היום במטבח. רק המחשבה משעממת אותה. תקופה מסויימת אפילו החזיקה מבשלת. כשהיא מזמינה אורחים, היא אוהבת לעשות זאת סביב שולחן חגיגי עם נרות, ואז היא מגישה מנה כמו עוף ברוטב שמנת עם פיטריות.

במטבחה הלבן, שאליו צמודה פינת אוכל לבנה, עם חלון גדול הצופה לנוף, אפשר למצוא עשרה ספרי בישול והרבה מתכוני דיאטה. כאשת קריירה, היא מתפנה לבישולים רק ביום שישי, שאז היא אוהבת לשחק את עקרת־הבית. „היום, יש פתרונות נפלאים לאשה עובדת" היא אומרת, ופותחת שקית של ירקות קפואים.

אורז עיראקי של אמא

המצרכים: כוס אורז; 50 גרם מרגרינה; בצל קטן, קצוץ דק; 1½ כוסות מים רותחים; 2 כפות רסק־עגבניות; כפית אבקת־מרק; פלפל שחור; קורט מלח; ¼ כוס איטריות דקיקות; 50 גרם צימוקים.

שוטפים ומסננים את האורז. מזהיבים את הבצל בחצי מכמות המרגרינה. מוסיפים את האורז ומערבבים מעל להבה בינונית כחמש דקות. מוסיפים לסיר את המים הרותחים, רסק העגבניות, אבקת־המרק, הפלפל והמלח. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, מכסים את הסיר ומבשלים במשך כ–20 דקות.

מטגנים את האיטריות בשארית המרגרינה, ומוציאים בכף מחוררת. מטגנים מעט את הצימוקים, ומוציאים בכף מחוררת. מפזרים את האיטריות ואת הצימוקים על האורז המוכן ומגישים.

חזה עוף ברוטב

המצרכים: ק"ג חזה עוף, חתוך לפרוסות; 3 שיני שום מעוכות; ½ כפית פפריקה מתוקה; מלח; פלפל; 100 גרם חמאה; 250 גרם פטריות שמפיניון פרוסות; שקית שמנת מתוקה.

מתבלים את פרוסות העוף בשום, בפפריקה, במלח ובפלפל, ומשהים לילה במקרר. למחרת, ממיסים חמאה, ומטגנים את הפטריות עד שיזהיבו. מוסיפים את העוף, ומטגנים במשך מיספר דקות מכל הצדדים. מוסיפים את השמנת, ומבשלים מעל להבה נמוכה עד שהרוטב יסמיך. מגישים עם מחית תפודים ואפונה ירוקה.

(אפשר להכין גם עם מרגרינה ושמנת צמחית).

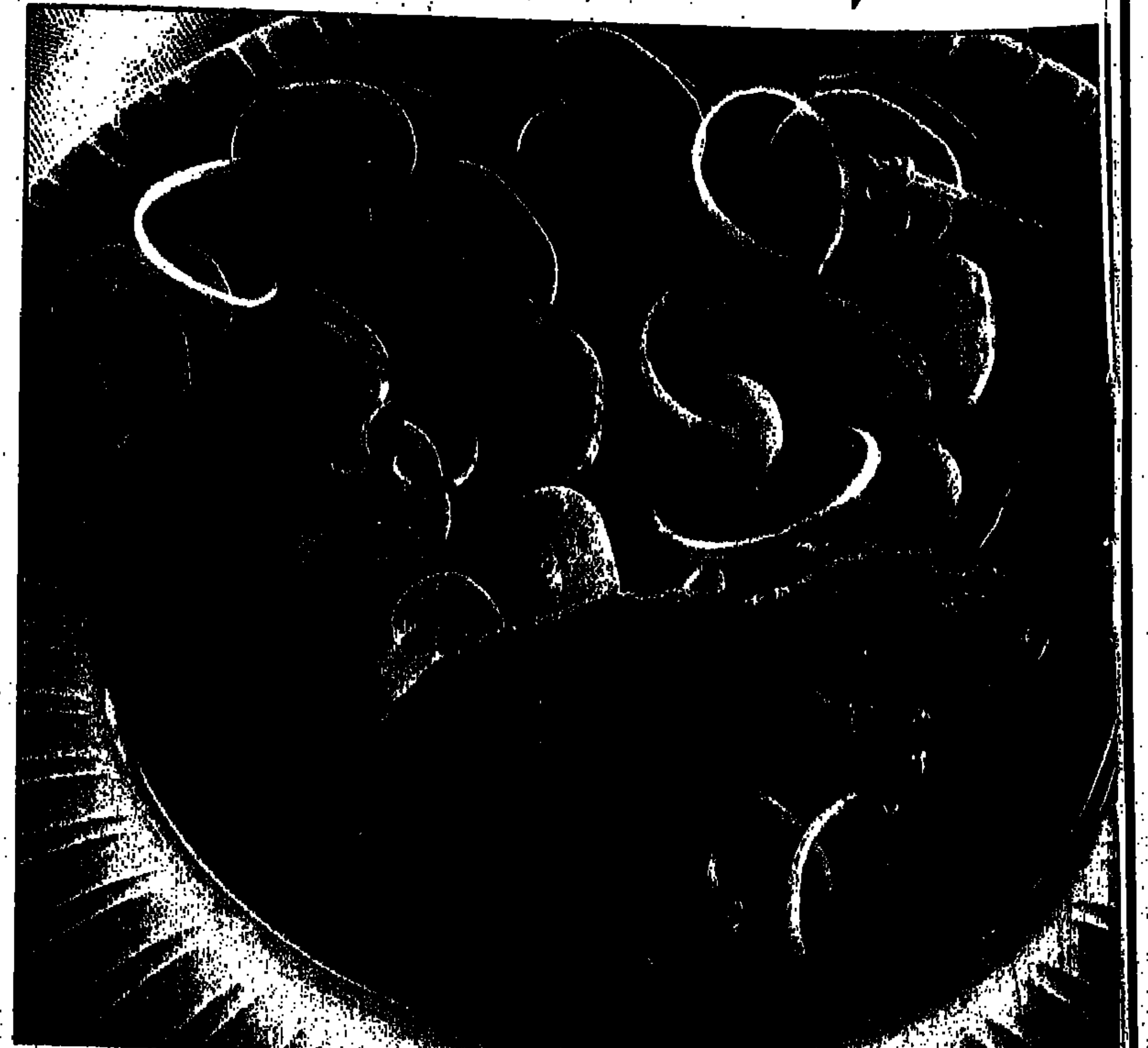
קציצות של אבא

המצרכים: 50 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 2 כפות קמח; [illegible] מרק עוף; מלח; פלפל; 250 גרם פטריות שמפיניון [illegible]

[illegible]

בקלי־קלות

דנית סלומון



תפוחים בשמנת

המצרכים: תפוח עץ אדום גדול; כף מיץ לימון; מעט מים; כף שמנת מתוקה למריחה (להשיג במחלבות קטנות) או שמנת חמוצה; כפית זרעוני שומשום קלויים.

שוטפים את התפוח, ומוציאים את הליבה בתפוחן. פורסים את התפוח לפרוסות דקיקות לרוחבו.

שמים בקערה מים עם מיץ הלימון, וטובלים את פרוסות התפוח במי הלימון. מסננים.

מסדרים את הפרוסות בצלחת הגשה, מנטפים את השמנת במרכז, וזורים שומשום. מגישים מיד, מעוטר בעלי נענע טריים.

אבוקדו ופיטריות במיטבל עגבניות

המצרכים: אבוקדו גדול; מיץ לימון; 250 גרם פיטריות שמפיניון טריות, פרוסות; 3 עגבניות, קלופות ובלי גרעינים; 4 כפות יוגורט; שן שום מעוכה; מלח ופלפל לבן; בצל ירוק ועירית לעיטור.

קולפים ומגלענים את האבוקדו, וחותכים אותו לרבעים לאורכו. חותכים כל רבע לארבעה פלחים לאורכו. מטפטפים מיץ לימון, ומסדרים בארבע צלחות הגשה קטנות בצורת מניפה.

מסדרים פרוסות פיטריות על פרוסות האבוקדו, בצורה נאה.

מרסקים את העגבניות למחית, ומערבבים עם היוגורט, שום ותבלינים לפי הטעם. יוצקים מעט מהתערובת בתחתית כל מניפת אבוקדו.

פורסים את הבצל הירוק לאורכו, וזורקים לקערת מים קרים, כדי שיסתלסל. מפזרים את הבצל ועירית קצוצה על המנות ומגישים.

צילום: יצחק גופן־מוזס

עטרת התות

המצרכים: 4 עטרות שוקולד מוכנות גדולות (קניות או ביתיות); 8 כפות קצפת; 30 תותי־שדה שטופים, בלי העוקצים; 4 כפות ג'לי מהיר בטעם תות, מוכן; עלי נענע לעיטור.

חותכים 4 תותים לרבעים, ומפזרים בתחתית העטרות. מזלפים קצפת על חתיכות התות כדי ⅓ מגובה העטרות.

(עטרות שוקולד מוכנות אפשר לקנות בחנויות המתמחות באספקה לקונדיטוריות, או להכין לבד בבית – מורחים את הצד הפנימי של עטרת נייר גדולה בשוקולד מומס, ומניחים הפוך עד שהשוקולד יתקשה. קולפים בזהירות.)

עורכים על הקצפת את התותים השלמים, כשהצד החתוך כלפי מטה, ומצפים מיד בשכבה דקה של ג'לי. מאחסנים במקרר עד לשעת ההגשה. מעטרים בגבעול נענע טרי ומגישים.

(4 מנות)

זאב קרן

מה שפחות

דליה ניר

בכלי אחד

ארוחה מושלמת צריכה להכיל חלבונים, פחמימות, שומנים וירק או פרי. במקום להכין כל מרכיב בנפרד, אפשר להכין הכל בקדירה אחת, ולאכול מתוך כלי אחד. בדרך זו חוסכים גם בקלוריות וגם בהדחת כלים.

מרבית הדיאטניקים מתפתים לזלילה בלתי מבוקרת כאשר הם מתעסקים באוכל. טועמים פה, מלקקים שם, מכרסמים ונוגסים, ואחר־כך מתפלאים שנוספו להם דונם פה ודונם שם. ככל שנמעיט להתעסק באוכל, כך יתמעטו הגרויים ויחסכו הפיתויים.

המתכונים שנביא הפעם הם טעימים, דלי קלוריות, ומכילים את כל אבות המזון. מי שרוצה להסתפק בקדירה כזו כארוחה מלאה – יכול. אפשר גם להוסיף מרק צח או מרק ירקות, סלט חסה, מלפפונים ועגבניות וג'לי דל־קלוריות.

פאי בשר ותפוחי־אדמה

המצרכים: 500 גרם בשר הודו טחון; כוס רצועות גזר; ½ כוס סלרי עלים קצוץ; ⅓ כוס בצל קצוץ; 2 כפות קמח; כוס עגבניות משומרות במיץ; ¼ כוס רסק עגבניות; שקיק אבקת מרק בשר דל־קלוריות; קורנית; 400 גרם תפוחי־אדמה; ½ כוס תתליף חלב (כפית מלבין קפה מומס ב־½ כוס מים רותחים); מלח; קורט פלפל וקורט אבקת שום.

משחימים את הבשר במחבת עם ציפוי אל־דבק. מוסיפים גזר, סלרי ובצל, ומאדים תוך בחישה במשך כ־5 דקות. מוסיפים קמח, עגבניות משומרות קצוצות, רסק עגבניות ואבקת מרק. מתבלים בקורנית. מבשלים יחד עד שהנוזלים יתאדו. מעבירים לכלי חסין־חום.

מבשלים את תפוחי האדמה עד שיתרככו. מסננים ומועכים היטב עם תתליף החלב. מתבלים במלח, בפלפל ובשום. מכסים את תערובת הבשר במחית, ואופים בחום בינוני במשך כחצי שעה, עד שתפוחי האדמה ישחימו.

(4 מנות. כל מנה 380 קלוריות)

דג בתרד

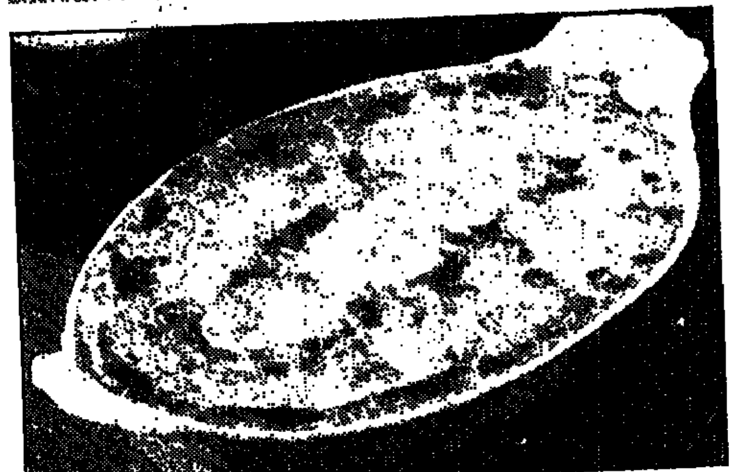
המצרכים: 4 נתחי פילה דג, במישקל 120 גרם כ"א; ¼ כוס פירורי לחם; פטרוזיליה קצוצה; 2 כפיות שמן סויה או חמניות; 400 גרם תרד טחון קפוא; בצל ירוק קצוץ; שמיר קצוץ; 2 שיני שום מעוכות; ¼ כפית מלח; ⅛ כפית פלפל; 3 כפות יוגורט או אשל.

שמים את פירורי הלחם בשקית ניילון. מכניסים את נתחי הדג, סוגרים ומנערים כך שיצופו בפירורים.

מחממים שמן במחבת גדולה עם ציפוי אל־דבק, ומטגנים את הדגים עד שיזהיבו משני צידיהם. מוציאים בכף מחוררת, ושומרים במקום חם.

מוסיפים למחבת תרד, פטרוזיליה, שמיר, שום ותבלינים, ומבשלים יחד במשך 15 דקות. מוסיפים את היוגורט ובוחשים. מחלקים את תערובת התרד לצלחות ההגשה, ומניחים למעלה דג.

(4 מנות. כל מנה 310 קלוריות)



עוף בתפוחים

המצרכים: כוס בצל קצוץ; 2 כפיות שמן חמניות; 3 שיני שום מעוכות; כפית קרי; כפית זנגביל; ½ כפית הל; ½ כפית קינמון; ½ כפית מלח; ⅛ כפית פפריקה חריפה; 8 נתחי עוף בלי עור (1½ ק"ג); 2 כוסות קוביות דלעת; 2 תפוחי עץ, חתוכים לקוביות.

מחממים את השמן במחבת עם ציפוי אל־דבק. מטגנים את הבצל ואת השום עד שיזהיבו. מוסיפים את כל התבלינים ובוחשים. נוסיפים את נתחי העוף, ומטגנים דקות אחדות מכל צד. מוסיפים למחבת מעט מים, ומפזרים למעלה דלעת ותפוחים. מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה עד שהעופות יתרככו.

(4 מנות. כל מנה 320 קלוריות)

הבהרה: המתכון "הסלט של עמי", שפורסם ב"זמנים מודרניים" מ־6.1 השתבש. רשימת המצרכים לרוטב צריכה להיות: שיניים קלופות מראש שום שלם; ⅓ כוס מיץ לימון; ¼ כוס שמן; 1½ כפיות חרדל דיז'ון; מלח ופלפל.

שולה מוזס

לבן עם תוספות

יין לבן, יבש מאוד וקר כקרח, אפשר להפוך [illegible] עצום של משקאות קלילים ומענגים יותר מהמבחר הרגיל.

• מוסיפים כף ליקר פירות לגביע יין לבן קר, ומעטרים בפרוסה מהפרי המתאים.

• פירות טריים מוסיפים טעם וצבע לגביע של יין לבן. אפשר להוסיף כדורי מלון, פרוסת מנגו או ענבים ירוקים קלופים.

• שמים ענף קטן של נענע בתחתית גביע יין, ומועכים קלות. מוזגים יין לבן מקורר היטב, ושומרים בקירור [illegible]

לשעת ההגשה [illegible] ומוסיפים [illegible]

• [illegible] קוביות קרח [illegible] מוסיפים מעט מים [illegible] לבן [illegible] אפשר [illegible]

• מערבבים כף מיץ תפוזים קר ומעט [illegible] לבן. מגישים קר, או עם קוביות קרח.

• מקשטים את גביע היין לבן בפרוסת לימון [illegible] בצורה מסולסלת של קליפת לימון ומגישים קר.

בת יחידה

רותי גרדל־קרן

יותר מכל רציתי לדעת איך היא נראית. באוטובוס לתלפיות דמיינתי את הרגליים השריריות, את הידיים הגדולות, את קווי הפנים הגסים־משהו, מין בת־בן כזאת. אבל את הדלת פתחה לי ילדה עדינה ויפה מאוד.

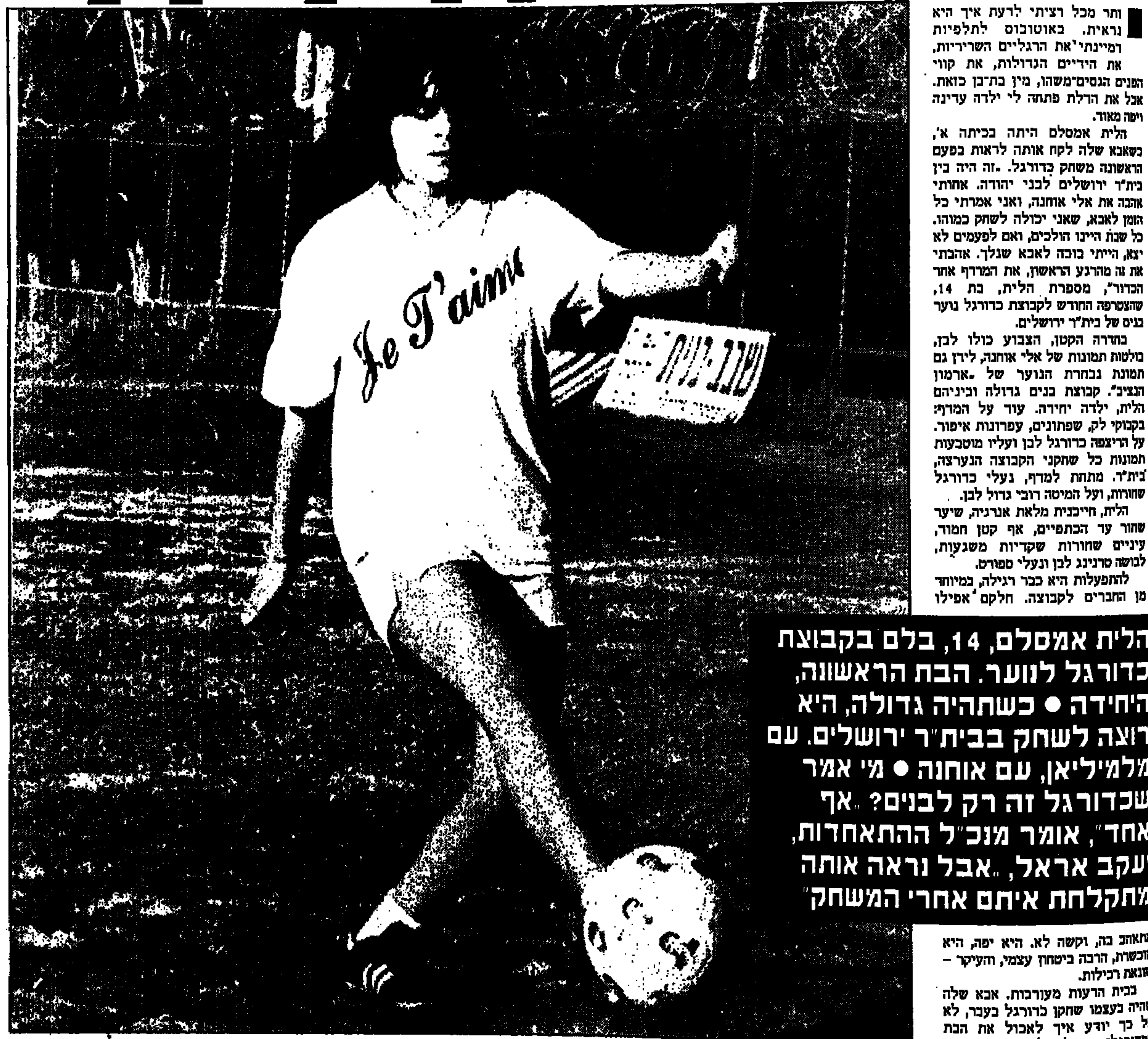
הלית אמסלם היתה בכיתה א', כשאבא שלה לקח אותה לראות בפעם הראשונה משחק כדורגל. "זה היה בין בית"ר ירושלים לבני יהודה. אחותי אהבה את אלי אוחנה, ואני אמרתי כל הזמן לאבא, שאני יכולה לשחק כמוהו. כל שבת היינו הולכים, ואם לפעמים לא יצא, הייתי בוכה לאבא שנלך. אהבתי את זה מהרגע הראשון, את המרדף אחר הכדור", מספרת הלית, בת 14, שהצטרפה החודש לקבוצת כדורגל נוער בנים של בית"ר ירושלים.

בחדרה הקטן, הצבוע כולו לבן, בולטות תמונות של אלי אוחנה, לירן גם תמונת נבחרת הנוער של "ארמון הנציב". קבוצת בנים גדולה וביניהם הלית, ילדה יחידה. עוד על המדף: בקבוקי לק, שפתונים, עפרונות איפור. על הריצפה כדורגל לבן ועליו מוטבעות תמונות כל שחקני הקבוצה הנערצה, בית"ר. מתחת למדף, נעלי כדורגל שחורות, ועל המיטה דובי גדול לבן.

הלית, חייכנית מלאת אנרגיה, שיער שחור עד הכתפיים, אף קטן חמוד, עיניים שחורות שקדיות משגעות, לבושה טרנינג לבן ונעלי ספורט.

להתפעלות היא כבר רגילה, במיוחד מן החברים לקבוצה. חלקם אפילו

הלית אמסלם, 14, בלם בקבוצת כדורגל לנוער. הבת הראשונה, היחידה ● כשתהיה גדולה, היא רוצה לשחק בבית"ר ירושלים. עם מלמיליאן, עם אוחנה ● מי אמר שכדורגל זה רק לבנים? "אף אחד", אומר מנכ"ל ההתאחדות, יעקב אראל, "אבל נראה אותה מתקלחת איתם אחרי המשחק"



הלית אמסלם: "אהבתי את זה מהרגע הראשון, את המרדף אחרי הכדור"

תצלום: זום 77

מתאהב בה, וקשה לא. היא יפה, היא מוכשרת, הרבה ביטחון עצמי, והעיקר – שונאת רכילות.

בבית הדעות מעורבות. אבא שלה שהיה בעצמו שחקן כדורגל בעבר, לא כל כך יודע איך לאכול את הבת הכדורגלנית שלו. לא חשב שתהיה רצינית כזו, אבל שתעשה מה שהיא רוצה, הוא אומר. שולה, האם, חושבת שכדאי שתלך ללמוד מחשבים במקום כדורגל, "זה לא לבנות, היא צריכה להיות יותר עדינה".

■■■

הלית: "לפני כמה שנים היו פה רק בנים בשכונה, הם שיתפו אותי בכדורגל. לפני שנתיים, שמעתי שיש כדורגל בקבוצה של המתנ"ס, לבנות. אבל באו רק ארבע עדינות כאלה, וכלום לא יצא. רציתי להצטרף לקבוצה של הבנים, כחנו אותי איזה עשר דקות. הייתי צריכה להקפיץ, לנגוח ולבעוט לשער. אחר כך המאמן הודיע לבנים שתשחק איתם גם נערה".

שנתיים שיחקה בקבוצה של "ארמון הנציב", פעמיים בשבוע אימון ופעם בשבוע משחק. אחד מבני הקבוצה אמר לה שזה לא לבנות, שהיא צריכה ללמוד את החוקים. "זה בכלל לא צריך לעניין אף אחד מה לבן ומה לבת. איפוא כתוב שכדורגל זה רק לבנים?", היא מתרעמת. אותו נער הפך אחר כך לחבר אישי לכמה חודשים. "בהתחלה כולם שאלו המון שאלות, 'מה את גבר?', היא צוחקת, ושמה גומי וורוד בשיער.

היא גם זוכרת כמה קוריוזים. "פעם שיחקנו נגד 'בית נחמיה'. המאמן הכניס אותי באמצע, והילדים מהקבוצה השניה לא הסכימו שבת תשחק נגדם. פירקו את המשחק [illegible]

התעצבנו. "מה זאתי", אמרו. החבר'ה שלי היו משוויצים, ואמרו להם: "אפילו בת מכניסה לכם גול, וצחקו על השוער".

■■■

מהמאמן קיבלה יחס מיוחד. כשכולם נסעו למשחקים באוטובוס, הלית היתה מגיעה במכונית עם המאמן, כמו ליידי. אחרי שנתיים, גדלו גם האמביציות. "רציתי משהו יותר גדול. התקשרתי למאמן הפועל ירושלים, אבל הוא אמר שנערה תהרוס את המסגרת. דיברתי עם מאיר דן, מנהל בית"ר, והוא אמר לי לבוא לאימון. הצטרפתי לעוד 20 נערים בגילי".

"'באת לשחק איתנו?' שאלו. ואני עניתי: 'לא, באתי לרקוד בלט'. אחרי שנעלתי את הנעליים שלי ("נעלי פקקים" מקצועיות) הם אמרו: 'או את באמת משחקת?' התפלאו שאני נועלת "נעלי פקקים". מסרו לי הרבה, רצו לראות איך אני. בסוף אחד אמר לי: 'נותנים לך עשר'".

באימון הראשון התרגשה מאוד, אבל עכשיו היא כבר בעניין המקצועי. "אני טובה בתפקיד בלם, למרות שתמיד שיחקתי כחלוץ", היא מסבירה. מה צריך כדי להיות שחקן כדורגל? אני שואלת אותה. "שליטה בכדור, המון ביטחון וכושר. טוב, יש לי די כושר ויש לי ביטחון עצמי, יש לי קצת בעיה בשליטה

בכלקלוט הטעויות של הדריבל", היא אומרת בטיעון מקצועי לחלוטין.

אני מבקשת ממנה להביע דיעה על ה"גדולים". "הפסקתי להעריץ את בית"ר, המשחקים כבר לא יקים. צורת המשחק לא טובה, אין סדר, אין גולים. כשאלי (אוחנה) היה, למלמיליאן היה למי למסור. אלי משתלט הרבה על הכדור, יודע לאן לבעוט, הוא לא סתם מעיף את הכדור. פעם אפילו קיבלתי ממנו נשיקה".

יש לה גם ביקורת על האליל־אוחנה: "הוא שחצן, נכון, הוא אמר לי חג שמח, או בבית קפה כשפגשתי אותו במקרה, ואני סיפרתי לכל העולם. אבל הוא טיפוס כזה שחושב את עצמו. אורי מלמיליאן שחקן יותר טוב ממנו וגם אישיות נהדרה. טוב בבעיטות עונשין, גם כחלוץ וגם בהגנה".

אבל המורל שלה הוא עדיין אלי אוחנה: "גם שחקן טוב, גם כוכב, גם יפה וגם מפורסם".

עכשיו היא מעריצה את הפועל ירושלים: "אם זה מה שקורה למעריצה שרופה, אז בית"ר בבעיה. "ראיתי משחק של הפועל, וממש נהניתי. הם מוגרים אחד לשני, מכניסים כמו שצריך".

■■■

חוץ מכדורגל יש לה מעט מאוד תחביבים. אוהבת לקרוא יומנים, [illegible] היא מוראת

עכשיו. אוהבת סרטי פעולה, מערבונים וסרטים טורקיים. סרטים רומנטיים לא מעניינים אותה. בטלוויזיה היא אוהבת קומדיות וגם את "שושלת". כחורים, לפי הסיפורים, יש לה בשפע. "כל הזמן מצלצלים בטלפון". היו לה כבר שלושה חברים, אחד אפילו שנתיים. "אני רוצה חבר יפה, שמתלבש יפה, שיאהב ספורט, מושלם. לא רוצה שיהיה יותר מדי טוב. היה לי חבר שהיה עושה מה שאמרתי לו. אני רוצה חבר שישלוט. שלי תהיה דעה שלי ולו את שלו, ונוכל להתווכח".

כשאנחנו הולכות לפגוש את הצלם במגרש אימק"א, היא תופסת זוג רגליים ריקות ותטובות. מרחפת על הדשא ובועטת בכדור.

– לא מקנאות בך הבנות?

– להיפך, הן מעודדות. היתה אחת שניסתה להגיד משהו, או שמתי אותה במקום.

מתחת לחיוך המתוק מסתתרת נערה עם רצון חזק, כוח וטמפרמנט. למסיבות היא הולכת בחליפת מכנסיים ואף פעם לא מתאפרת. "יופי טבעי יפה יותר" היא מכריזה, ואם זה מתייחס אליה זה נכון.

כשתהיה גדולה היא רוצה להיות שחקנית כדורגל, כמובן, אבל היא יודעת שזה קשה ואין שחקנית בקבוצה של גברים. "הם טוענים שלא אוכל להתקלח איתם", היא מספרת. אם לא תהיה שחקנית כדורגל, היא רוצה להיות

עורכת דין או שופטת. רוצה להיות מפורסמת, אך בינתיים מסתפקת כלהיות, לפי דברי המאמן, ה"קמע" של הקבוצה.

■■■

– יודע שישחקנים מתחבקים על המגרש. נימו לחבק אותך?

"פעם כשהכנסתי שער, באו המון אנשים מהשכונה לחבק אותי, אבל לא נתתי להם. כדרך כלל הבנים מכבדים אותי, כי אני אומרת דברים בתקיפות".

– היית רוצה להיות בן?

"כן. היה לי יותר קל עם הכדורגל. וגם לא הייתי צריכה כל היום לשמוע את הרכילות של הבנות".

כצבא היא רוצה להיות. צנחנית. "אמרו לי שיש רק מקפלות מצנחים אבל אני אהיה קצינה. אני אוהבת לשלוט ואני אהיה צנחנית".

כפניה למנכ"ל ההתאחדות לכדורגל, יעקב אראל, בשאלה האם תוכל בחורה לשחק בעתיד בקבוצת כדורגל גברית, קיבלתי את התשובה הבאה:

"אין תקנון שאוסר על בחורה לשחק עם גברים בקבוצה, אבל זה עוד לא קרה בשום קבוצה בעולם. יתכן שאנחנו, העם שהמציא את התנ"ך, נהיה זה שימציא גם בשורות בכדורגל. אם תעמוד בכישורים, תקנונית, ניתן יהיה לאפשר לה לשחק בקבוצת גברים. אבל הייתי רוצה לראות אותה מתקלחת איתם אחרי המשחק".

פסל באוהל

אמרו על עבודותיו שהן „בסגנון אסקימואי", הגדירו אותו „נאיבי". מה שבטוח, עלי חסן אל־אסד, 53, הוא פסל בדואי ● עבודותיו הוצגו ב„מוזיאון ישראל", אבל עלי ממשיך לגור באוהל בלקיה, עומד מול לחצי החברה הבדואית, האוסרת עשיית פסלים ● עבודתו הגדולה ביותר מתנשאת לגובה 70 ס"מ, אינסטינקט ניידות של בן לשבט נוודים

עלי חסן אל־אסד באוהל, עם עבודותיו: „לא הולך אחרי האבן". תצלום: אביבה ארנפלד

אביבה ארנפלד

כשהילד עלי חסן אל־אסד שיחק בטין או גילף פרצופים באבני גיר, לא עלה בדעתו או ברעת מישהו אחר, שברבות הימים יוצגו פסליו במוזיאון ישראל.

היום, משהוטבע עליו אות „אמן", יכול עלי לעמוד בלחצים של החברה הבדואית הגורסת גם היא „לא תעשה לך פסל ומסכה". הוא מצטער על אובדנם של הפסלים הקטנים שיצר בעזרת אבני צור ומסמרים ואחר־כך ניתץ וקבר באדמה. „פחדתי, ידעתי שזה אסור לפי הדת". עלי, היום בן 53, לבוש בגד בדואי מסורתי, שמלת פסים ומעליה מקטורן תואם. גאה בעיסוקו האמנותי, וגם במשרתו כשרת בבית־הספר בלקיה, מקום מגוריו, על הדרך לבאר־שבע.

מנכ"ל „מרכז ג'ו אלון" ליד קיבוץ להב, עוזי חלמיש, מי שגילה את עלי, מספר: „היכרנו אותו כשעבד בשמירה. לפני כ־4 שנים הביא לי מתנה, פסל קטן משיש. הראיתי אותו לאורנה גורן, אוצרת המוזיאון לתרבות הבדואים. מכאן התגלגלו הדברים מהר. ערכנו במרכז תערוכה משותפת מעבודותיו וגם מפסליו של סאלם חמיר עודה משבט אחיוות, במזרח סיני. דן אבן, אוצר ראשי לאמנות אתנית במוזיאון ישראל, השווה את עבודותיו של עלי לאמנות אסקימואית".

ההגדרה של „אמן נאיבי" הביאה להצגת שניים מפסליו, במסגרת רכישות חדשות של אמנות ישראלית במוזיאון ירושלים. אבל עלי ממשיך לשבת באוהל הרחב מחוץ לפחון בו גדלים ילדיו משלוש נשותיו. בקראג' הקפה והתה על הגחלים הלוחשות, סביבו ערימות אבנים, עבודותיו לעתיד.

כשהוא נוסע לבקר את משפחתו בחברון, או את אמו הגרה עם אחיו בצפון – הוא חוזר ללקיה, כשבסטיישן הישן שלו אבני גיר וחלקי שיש. מניח את הערימה בכנף האוהל ומחכה להשראה.

„לפעמים באים הדמיונות כשאני שוכב על המחצלת, וכדי לא לשכוח מה שנכנס לי בראש, אני קם מהר ומסמן באיזמל את הקווים. אני אוהב שהתמונה תבלוט, אך לא תצא לגמרי מהאבן. רוצה שתהיה טבעית. לא הולך אחרי האבן, רק מביא אותה למצב המתאים לי".

גם כיום מתיחסים אל עלי כשובר טאבו, אחדים מאנשי השבט מקיא אותו מקירבם. „הם רואים פסל כאיום, יותר גרוע אצלם מחזיר. לא איכפת לי, אני אמן. הפסל זה רק אבן. ברגע שבטלוויזיה הירדנית הראו תערוכת פסלים, ידעתי שהדרך שלי נקיה".

בפינת האוהל הפרוץ לרוחות, הנושאות עמן את חולות המדבר, בתוך קופסות קרטון, שמורים פסלוניו של עלי, מעין צלמיות ארכאיות, גידיות, בוהקות בלובנן. נשים חשופות שדיים ולהן רגלים ננסיות; גמלים ולטאות, ראשיהם ערופים בידי נוקמי דם. הגדול שבפסלים אינו גבוה מ־70 ס"מ; מידה נאותה למי שנושא זיכרון משקע מחיי

מרכז ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון

תל־אביב: שד' בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166, מיקוד 64589, טלפון: 03-243157/8

תנובה אסם

נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש ינואר 1988 והחלה ההרשמה לחודש פברואר 1988.

קורסים בני שלוש פגישות במחיר –.30 שקל

1. בישול מרוקאי — החל מיום ב', 18.1.88, בשעה 10.00
2. בישול סיני א' — החל מיום ב', 1.2.88, בשעה 16.30
3. בישול אקסקלוסיבי במחיר סביר – ב', החל מיום ג', 9.2.88, בשעה 10.00
4. קונדיטוריה ביתית — החל מיום ד', 10.2.88, בשעה 20.00
5. בישול סיני ב' — החל מיום ד', 17.2.88, בשעה 10.00
6. תבשילי עופות — החל מיום ב', 22.2.88, בשעה 16.30

קורסים בני שתי פגישות במחיר –.25 שקל

1. בר סלטים ורטבים – מתכונים חדשים — החל מיום ד', 3.2.88, בשעה 10.00; החל מיום ג', 16.2.88, בשעה 20.00
2. עשון וכבישת בשרים — יום ד', 3.2.88, בשעה 16.30
3. הכנת פטיפורים (2 ימים צמודים) — ימים א'־ב', 7־8.2.88, בשעה 10.00
4. בישול דל כולסטרול — החל מיום א', 7.2.88, בשעה 20.00
5. פסח – מוסים פיקנטיים — החל מיום ג', 16.2.88, בשעה 16.30
6. בישול במיקרוגל — החל מיום א', 14.2.88, בשעה 16.30; החל מיום א', 21.2.88, בשעה 20.00; החל מיום ב', 29.2.88, בשעה 10.00

הרצאות חד פעמיות במחיר –.20 שקל

סדנא לקשוטי מזון — ביום ג', 9.2.88, בשעה 16.30; ביום ד', 10.2.88, בשעה 19.00; ביום ד', 24.2.88, בשעה 09.00
עצוב דגמי מרציפן — ביום א', 24.1.88, בשעה 09.00; ביום ג', 26.1.88, בשעה 19.00; ביום ב', 8.2.88, בשעה 16.30
סדנא לקליעת לחמניות — יום א', 21.2.88, בשעה 10.00

הרצאות חד פעמיות במחיר –.15 שקל

1. תבשילי דגים – מתכונים חדשים — יום ג', 19.1.88, בשעה 16.30
2. קישוטי פלטות — יום ג', 19.1.88, בשעה 20.00
3. מרקים מהבילים לחורף – צמחוני — יום ד', 20.1.88, בשעה 10.00
4. עוגות גבינה ללא אפיה — יום א', 24.1.88, בשעה 20.00
5. עוגות ופשטידות במיקרוגל — יום ב', 25.1.88, בשעה 16.30
6. תבשילי דגים – מתכונים חדשים — יום ג', 26.1.88, בשעה 16.30
7. עצוב בשוקולד — יום ג', 26.1.88, בשעה 20.00
8. תבשילי קדרה — יום ד', 27.1.88, בשעה 10.00
9. מאכלים מהפולקלור היפני — יום א', 31.1.88, בשעה 20.00
10. מרקים חורפיים – בשריים — יום ג', 2.2.88, בשעה 16.30
11. ארוח לערבי החורף — ביום ג', 2.2.88, בשעה 20.00; ביום ב', 22.2.88, בשעה 10.00; ביום ב', 29.2.88, בשעה 20.00
12. תבשילי קשואים — יום א', 7.2.88, בשעה 16.30
13. בוהוריים – ארוחת בוקר צהריים נוסח אמריקה — ביום ב', 8.2.88, בשעה 20.00; ביום ב', 15.2.88, בשעה 20.00
14. קשוטי עוגות — יום ב', 15.2.88, בשעה 10.00
15. אפית יוקרתית – אירופאית — יום ד', 17.2.88, בשעה 16.30
16. תבשילי קדרה — יום ד', 24.2.88, בשעה 16.30
17. תזונה נכונה — יום ה', 25.2.88, בשעה 10.00
18. אפיה לפורים — ביום א', 28.2.88, בשעה 10.00; ביום ג', 1.3.88, בשעה 16.30
19. תבשילי דגים – מתכונים חדשים — ביום א', 28.2.88, בשעה 16.30; ביום ג', 1.3.88, בשעה 10.00

הרצאות חד פעמיות במחיר –.10 שקל

עוגות גלידה — יום ד', 3.2.88, בשעה 20.00
ארוח גבינות — יום ד', 20.1.88, בשעה 20.00; יום א', 31.1.88, בשעה 10.00; יום ב', 22.2.88, בשעה 20.00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות.
ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה ובתשלום מראש במרכז ההדרכה תנובה־אסם, שד' בן־גוריון 47 ת"א, טלפון 243157/8.
אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד", "תפוד ועוד", "בצק ועוד" במחיר – 5 שקל היחידה או את שלושת הספרים במחיר – 12 שקל. כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר – 15 שקל.

קורסים על תוכניות הלימודו
במרכז ההדרכה ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל טל. 02-661651
במרכז ההדרכה חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר–הכרמל טל. 04-521501

חבצלת דימאורי

היורשת

צילמה: ציפי מנשה

נורית כהן: הירושה, מחזור שנתי של כ־15 מיליון דולר. הניהול הוא מין משחק

כשאתם קונים בארץ „פאקו ראבאן" או „דיור" מתקתקת גם הקופה הרושמת של „נורית", החברה המפיצה ● ההתחלה היתה עם „אקווה וולווה", „טקסטיל שמפו" ו„נקה 7" ● עם מותה של המנהלת הוותיקה, בקי מיכלס, עברה הירושה, 15 מיליון דולר מחזור, לאחייניתה, דורית כהן

כיסא המנהלים המפואר נותר מיותם. בקי מיכלס, הכוח המניע של חברת „נורית" להפצת מוצרי קוסמטיקה יוקרתיים, הלכה לעולמה, לפני חודשים אחדים, בגיל 80.

מודעות אבל גדולות הופיעו בעיתונים. הגברת הייקית הקשוחה, שגם בימיה האחרונים, למרות מחלתה, ידעה להכתיב את הקו, הצליחה לסחוט דמעות צער גם מעיניהם של הצעירים שבסוכני החברה. למרות מנהגה לדבר עם האנשים דוגרי, היתה אהודה מאוד.

הירושה – מחזור שנתי של כ־15 מיליון דולר – עברה לאחייניתה האהובה של מיכלס, דורית כהן. בלונדית, נאה ומטופחת, שאותה פינקה הדודה בקי עוד כשהיתה ילדה, וצירפה אותה, מאוחר יותר, לניהול החברה.

על דורית, נשואה ואם לשניים, נפל פתאום משא כבד, אם כי לא מפתיע. היא התיישבה בכיסא המנהלים של „נורית" יחד עם בעלה מיקי. הבעל החליט לוותר על מקצועו, ראיית חשבון, לטובת ניהול החברה המפיצה מוצרי חברות תמרוקים בינלאומיות כמו פאקו־ראבאן, אייר, נינה ריצ'י, ז'אן־לואי שרר, אלן דלון ועוד.

„למרות שהערצתי את בקי ואת הדרך שהלכה בה", אומרת דורית, „לא פעם היו בינינו חילוקי דעות וניגודי השקפות. למשל, בתחום הפירסום. אם היה קצת עירום על הפלקט – אוי ואבוי. דודה בקי סלדה גם מדוגמניות בלי חזיות. הכיוון היה שמרני. היא היתה ייקית".

חודשיים לפני מותה הספיקה בקי מיכלס להשיק בושם חדש: „נינה", מבית היוצר של נינה ריצ'י. לטקס הגיעו הפטרונים מצרפת: מנהל היצוא, פוקס, עוזרו, איטייה דה־מומרן, ואפילו הנכד של רובר ריצ'י, הבעלים של החברה המפורסמת. בקי עצמה הגיעה לטקס נעזרת במקל הליכה, התעלמה מהמכאובים, ונשאה נאום נלהב אופייני, בעברית הצולעת שלה.

לפני שנתיים עברה בקי, תולת אנמיה קשה, ניתוח אורטופדי מסובך. היא נזקקה למנות דם רבות ולשיקום. דורית אחייניתה לקחה אותה לביתה, טיפלה בה תחת השגחתה האישית. בנסיבות שנוצרו, הוכנסה דורית לענייני הניהול של החברה.

בקי לא התנתקה. גם כשהוחמר מצבה, בבית־חולים, ברויק שעתיים לפני שעצמה את עיניה לנצח, מחוברת למוניטור, אינפוזיה ומסיכת חמצן, התעניינה: „הגיעה הסחורה מ'לנקסטר'?"

האחיות לא האמינו למישמע אוזניהן. אך מי שהכיר את הגברת מיכלס, לא התפלא שהתעניינה בעסקים עד שעתה האחרונה. לפני כן כשנהגה להגיע למשרדי החברה בכיסא הגלגלים שלה, היו כמה גברים נושאים אותה במעלה המדרגות.

בהלווייתה הספידו אותה כ„גולדה מאיר של עסקי הקוסמטיקה", דיברו על הקשר הבלתי אמצעי שלה עם העובדים, 100 במיספר – סוכנים, ספקים, מנהלי יצור, ומנהלי שיווק ופירסום.

חברת „נורית", השוכנת כיום בבניין מפואר באזור, נוסדה ב־1936 על־ידי זיגפריד מיכלס, בעלה של בקי ודודה של דורית. מיכלס היה יהודי אמיד, שעלה לארץ מגרמניה בשנות ה־30 עם רכוש רב. בתקופת הפרעות אבד רוב רכושו.

ההתחלה היתה במרתף קטן בן 90 מ"ר, ברחוב נג'ארה, סמוך לקולנוע אלנבי בת"א. רק ב־1954 הועתקה החברה לרחוב הגדוד העברי, לשטח של כ־600 מ"ר. למיכלס היה חוש מסחרי מפותח. הוא הצליח להחדיר לשוק תחבושות היגייניות, אותן ייצר מליגנין. בתקופה זו העניק לחברה את שמה, „נורית", על שמה של האחות הראשונה שפגש, כאשר היה בעצמו סוכן מפיץ של התחבושות ההיגייניות ההן, שהיו מחזיקות מעמד רק בעזרת חגורה אלסטית. על גבי אריזות התחבושות התנוסס ציור של אחות ומגן דוד אדום.

הדוד היה מגיע הביתה, וכפיו חוויות מעולם הייצור. דודה בקי, שישבה בבית, התפתתה. כעבור שנתיים השתלבה בעסק. „נורית" החלה להפיץ תמרוקים מיובאים. בתקופת מלחמת העולם השניה, כשנפסק היבוא, עברה לבשמים מתוצרת הארץ: לבנדר, פרינה ונרקיס.

מיכלס היה הראשון שהפיץ בארץ קונדומים. הוא היה זה שהביא ארצה את תוצרת „אולה", שהפכה פופולארית בבתי־המרקחת. „נורית" זוקפת לזכותה גם את הפצת האפטר־שייב הראשון בארץ: „אקווה וולווה". מוצרים נוספים שהחדירה: קרם ידיים של פונ'אל, ומברשת השיניים ג'ורדן, באותם ימים ראשונים עוד מכרו בשמים במישקל, וכך גם מי־פנים וחלב־פנים.

הזינוק הכלכלי הגדול בא עם ההמצאה המהפכנית של הכימאי, ד"ר חזן, שהחל ביצור דטרגנטים בארץ. חזן מצא הרכב כימי לכיבוס בדי משי, ללא אלקלי, טקסטיל שמפו, מוצר שהחליף את סבון הכביסה הרגיל. „נורית" הפיצה. מכאן הגיעה לסבון נקה 7. הפרפומריות פיתחו תלות בחברה. מחזור המכירות הגיע למיליוני דולרים.

„אבל מי מכיר את 'נורית'?", מצטחקת דורית. „הצרכן מזהה את המוצרים המופצים, ולא את הגוף העומד מאחוריהם".

דורית משוכנעת, שההצלחה מקורה בבריומה של דודתה בקי, מאחרוני דור הנפילים. כאשר נפטר זיגפריד מיכלס, ב־1961, עבר הניהול לידי בקי. טיפוס נוקשה ועקשן, ויחד עם זה חרוץ מאוד. כבר בשש בבוקר היתה מגיעה למישרד, חולה או בריאה. היא טיפחה את המיפעל כמו שמטפחים ילד. היות שילדים לא היו להן, ראתה ב„נורית" את מיפעל חייה.

דירתה שכנה בסמוך לזו של הוריה של דורית. כך הכירה מקרוב את האחיינית, שהתחבבה עליה. היא הרעיפה עליה מתנות, רכשה לה בגדים מפוארים. דורית נמשכה לדודה בקי. „לא היתה בה התנשאות", מרגישה דורית. „כולם היו הקינדרלך שלה. היו לי הורים. אך היא פינקה אותי יותר".

לפני שלוש שנים ניחתה על העסק מכה קשה. יצרני נקה 7 החליטו להפיץ את התוצרת בעצמם. מחברת ההפצה נקטעו 35 אחוז מן הפעילות השוטפת. היחידה שלא נשברה, ועודדה צוות של סוכנים גברים „להחזיק את הראש מעל המים", היתה בקי מיכלס.

„היא לא התייאשה", אומרת דורית. „נלחמה, ולבסוף הגיעה לפשרה עם יצרני הסבון, שקיבלה תוקף של פסקדין. החברה זכתה לעמלות מ„נקה" לתקופה של ארבע שנים".

פרשה דומה קרתה ל„נורית" באחרונה. הפורשת הפעם: מקס פקטור. סכום הפיצויים שקיבלה: 130 אלף דולר. כל זה קרה אחרי צמצומים קודמים, בתקופות שבהם נחסם היבוא, ואחר־כך כשהוקפאו המחירים במשק, ב־1984־1985, ומהשטח נעלמו חברות־לקוחות כמו לאנקום, אורלאן וצ'ארלס־אוף דה ריץ'. החברה שמרה על כוחה בזכות לנקסטר, דיור, אייר ומקס פקטור.

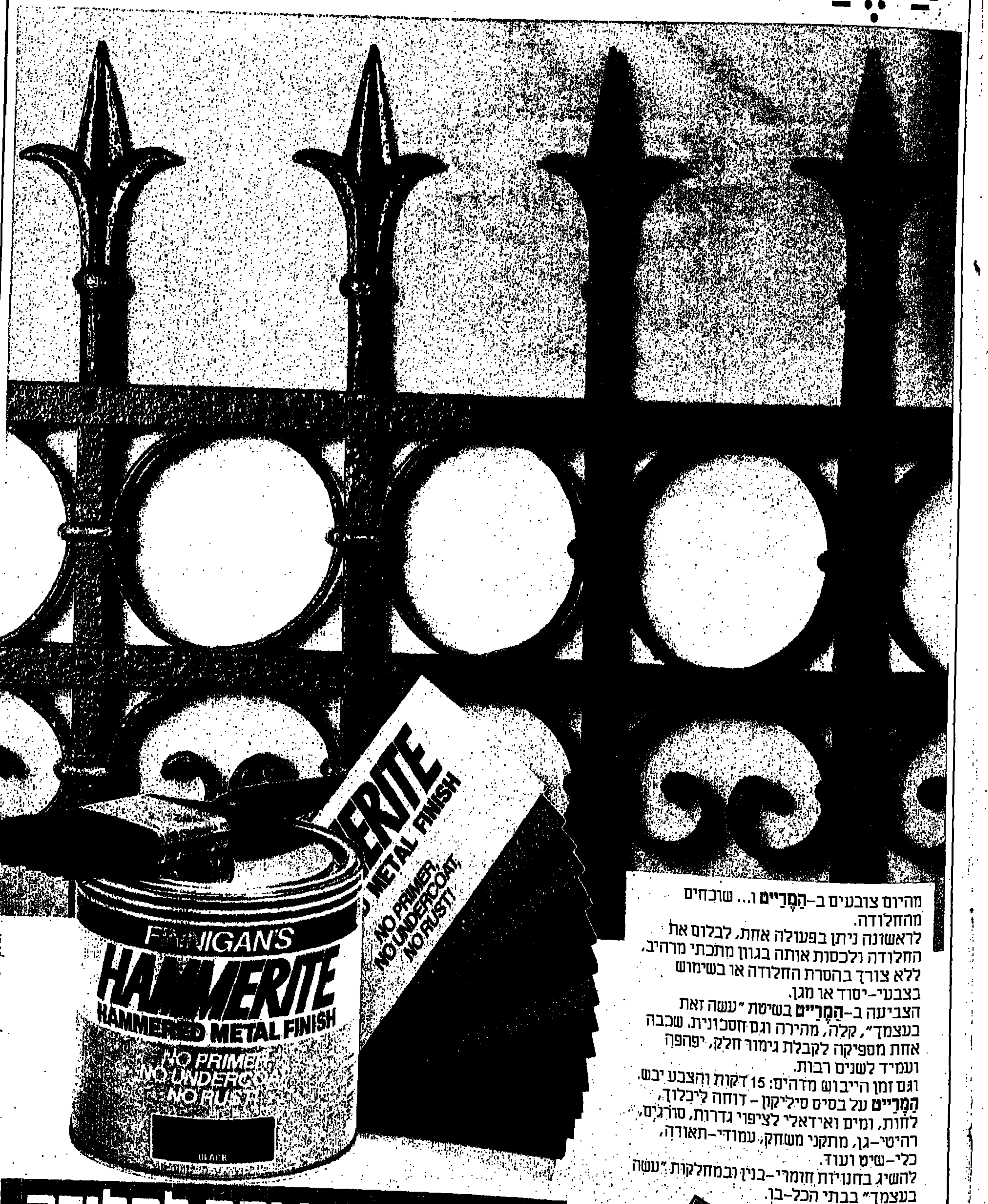
לדורית יש היום סיבה להיות מרוצה. „נורית זה הבית השני שלי. יש מישקעים. יש הזדהות, למרות שהעול גדול". לדורית יש בבית ילדים מתבגרים. הבן בגיל 16 וחצי, והבת, 11 וחצי.

„קשה לי, כמו לכל אם", היא אומרת. „הניהול הוא מין מישחק, שצריך לדעת לשחק אותו, לאהוב, ולשמור עליו חזק".

1952. זיגפריד ובקי מיכלס. אוי ואבוי אם היה קצת עירום בפלקט

בפעם הראשונה בהיסטוריה

הַמֶּרַייט. צובעים ישר על החלודה.



מהיום צובעים ב-הַמֶּרַייט ו... שוכחים מהחלודה.
לראשונה ניתן בפעולה אחת, לבלום את החלודה ולכסות אותה בגוון מתכתי מרהיב, ללא צורך בהסרת החלודה או בשימוש בצבעי-יסוד או מגן.
הצביעה ב-**הַמֶּרַייט** בשיטת "עשה זאת בעצמך", קלה, מהירה וגם חסכונית, שכבה אחת מספיקה לקבלת גימור חלק, יפהפה ועמיד לשנים רבות.
וגם זמן הייבוש מדהים: 15 דקות והצבע יבש.
הַמֶּרַייט על בסיס סיליקון - דוחה ליכלוך, לחות, ומים ואידאלי לציפוי גדרות, סורגים, רהיטי-גן, מתקני משחק, עמודי-תאורה, כלי-שיט ועוד.
להשיג בחנויות חומרי-בנין ובמחלקות "עשה בעצמך" בבתי הכל-בו.

כל מוצר של יעקבי פועל!

יבואנים: יעקב יעקבי ובניו בע"מ רח' החשמל 1 ת"א טל. 621565

הַמֶּרַייט. סוף יפה לחלודה.

א.ק. פרסום ושיווק

ברנדו ג'וניור

יותר מכל תופסות אותך העיניים. אותו מבט מיוחד שהיה לאביו, מרלון ברנדו, בסרט „חופי הכרך" ● כריסטיאן ברנדו גדל בצילו הענק והיה קורבן למלחמה מרה בין אביו לאימו, אנה קאשפי ● במשך שנים סירב לשחק, כי חשב שפנו אליו בגלל שמו ● „לא חייתי על חשבון השם. עבדתי מגיל 16. אני הבירין במשפחה, לא אבי. אין לי צלע שלמה בגוף"

ווליאם האל, מיוחד ל„ידיעות אחרונות"

על מישהו אחר היו אומרים, שהתפוח לא נפל רחוק מהעץ. על כריסטיאן ברנדו אומרים, שלא נפל רחוק מהסנדק. יותר מכל, תופסות אותך העיניים. אותו מבט מהורהר שהיה בעיני אביו, כשמיחק ב־1954 את טרי מלוי ב„חופי הכרך" וגרף את האוסקר הראשון שלו. גם מרלון ברנדו היה אז בן 29. ארבע שנים מאוחר יותר נולד בנו, כריסטיאן־דבי. כל חייו גדל כריסטיאן תחת צילו הענק של אביו.

הוא היה קורבן למלחמת אהבה מרה בין אביו לאימו, השחקנית האירית־הודית אנה קאשפי.

לאחר שנים רבות של סירוב, התפתה כריסטיאן להופיע בפני המצלמה: ללא ניסיון קודם, הוא מככב במותחן־משפט The Issue At Stake (בתרגום חופשי: „העניין הגורלי"). אירונית, יופיע בתפקיד רוצח שכיר, המוציא לפועל פסק־דין של המאפיה. הסיפור מבוסס על מיקרה אמיתי משנת 1984.

לראשונה הסכים ברנדו הצעיר לדבר על עצמו ועל אביו בסנטה־מריה, עיר ימית קטנה בעקב המגף האיטלקי, לא רחוק מאתר הצילומים. ברנדו, גבוה ושרירי בגופיה שחורה, מכנסי ג'ינס קרועים מעל הברך וסנדלים. שיערו הערמוני פרוע. פניו מעידות על ניסיון חיים רב.

– כשאביך זכה לכינוי 'הפרוע' ומשתמש באגרופיו על המסך כדי לזכות באוסקר, ומחוצה לו כדי לשבור לסת לצלם; כשהוא נחשב לשחקן החזק ביותר בתקופתו, איזה סיכוי יש לך לעצב לך שם עצמאי?

ברנדו: „אף פעם לא חייתי על חשבון השם. הסיבה היחידה שהסכמתי לככב בסרט היא, שהציעו לי הצעה שאי־אפשר לסרב לה. ותרשה לי לומר לך, שאני הפרחח והבירין של המשפחה. במשך שנים הציעו לי תסריטים, רק בגלל ששמי ברנדו. זה התפקיד הראשון שממש מצא חן בעיני. הסיפור כל־כך נהדר, שלא יכולתי לסרב. המוזר הוא, שאני מוצא את עצמי הולך לקראת ארץ הסנדקים. אם הסרט יצליח, הייתי רוצה לעשות סרטים נוספים, קריירה אמיתית.

„אף פעם לא גוננו עלי. עבדתי לפרנסתי מגיל 16. חייתי באלסקה, עבדתי בבארים ובמסעדות. אף פעם לא הייתי בטלן. פרוע – כן. עשיתי חיל בעיסקי עצים".

בשנים האחרונות עבד כריסטיאן כחוטב־עצים בבוורלי־הילס, קליפורניה. הוא הקים עסק משותף עם ידידו, ביל גייבל (בלי קשר לגייבל המפורסם), שחקן־פעלולן. „זה מקצוע מסוכן. קשה להשיג בו ביטוח. פעם נפלתי מעץ בגובה 6 מטרים. התאוששתי, קמתי והלכתי. זה שומר אותך קשוח".

גם ביל, 41, משחק בסרט בתפקיד השוטר שעוצר את הרוצח. שירליאני, אשתו של ביל, והחברה של כריסטיאן, לורה פאוני, 21, משתתפות בתפקידים מרכזיים.

האיש שהצליח להחזיר את השם ברנדו אל המסך הוא המפיק האיטלקי קארמין דה בנדיטיס.

הסרט מבוסס על סיפור אמיתי שהתרחש בעיירה נארדו. לפני שלוש שנים שכר פוליטיקאי קנאי את שירותיו של רוצח, כדי להתנקש בחייה של אשה, שהתחרתה עימו על תפקיד־מפתח.

„סיפור מצמרר. ההתנקשות קרתה לאור היום בכיכר־העיר. צילמנו בדיוק במקום ההתרחשות. הרוצח ניגש אליה מאחור וירה בראשה שלושה כדורים. למרות שידעתי שזה רק מישחק, ההתרגשות היתה חזקה ולא־נעימה. זה היה החלק הקשה בהסרטה. יש לנו אקדחים בבית ולפעמים אנו יוצאים לצוד, אבל אנשים? כל הלילה היו לי סיוטים.

„המשטרה תפסה את הרוצח, ג'יוזפה דורנטה, בבית־קפה, אחרי שחברתו הלשינה עליו. הוציאו אותו מפרפר באזיקים, דחפו אותו לקכונית ולקחו אותו לחקירה. כיום הוא יושב במאסר־עולם. מאוד לא שמח שעושים עליו סרט. יש אנשים שמעדיפים שלא נסתובב פה. לא איימו עלי ישירות, אבל היו שמועות. רציתי לפגוש את דורנטה בכלא, אך הוא סירב. מכנים אותו „פיפי", שזהו גם הכינוי שלי בסרט. אולי עדיף שלא ניפגש. הוא עוד עלול לירוק עלי...

„החבר'ה כאן לא יודעים חוכמות. ביל ואני ישבנו כבר איזה ערב ודיברנו על המאפיה. פתאום המוזג נשען קדימה ואומר: „תשמע, פה האנשים הם המאפיה. הבדיחה המקומית שלנו היא, שאלה: מה זה עוף־א־לה־מאפיה? תשובה: כמו עוף בגריל, רק עם עצמות מרוסקות'. בסך־הכל אנחנו מרגישים בסדר. מתייחסים אלי כמו לכוכב קולנוע, אני צריך לפזר עשרות חתימות בכל פעם שאני יוצא לרחוב, ואפילו קורעים את הבגדים שלי. אבל אף אחד לא עשה לנו צרות. נו טוב, ביל ואני הבחורים הכי גדולים בעיר".

„נסעתי למדינת אורגון למחנות־העבודה של כורתי העצים כדי ללמוד על עצים, והסתבכתי בהמון צרות. החבר'ה שם קשוחים ורובם מטומטמים. ראו בחור נבון מקליפורניה והתחילו להציק. חשבו שבאתי בשביל הנשים שלהם. או.קיי. אז מה אם אני מעדיף אהבה על מכות. הם ממש פגעו בי.

„אני אף־פעם לא מתחיל תיגרה. אבל אם מוכרחים, אני מנסה לגמור אותה על הצד הטוב. אבא תמיד אמר לי: 'נסה לקלוע בשלוש ההזדמנויות הראשונות. הן שיכריעו'. כל התיגרות שהייתי מעורב בהן קרו עם שיכורים, או קנאים, או שניהם. לא חושב שנשארה לי צלע או עצם שלמה בגוף. כל ערב הסתבכנו בתיגרות. חשבו שניסיתי להתחיל עם חברות שלהם. באמת שלא ניסיתי, אבל מה זה משנה?

„יצא לי שם של קשוח. בסוף־שבוע כשנסעתי לקליפורניה והלכתי למסיבות, נראיתי נורא. חברים הסתכלו עלי ואמרו „עוד פעם הלכת מכות.

„פעם הסתבכתי במכות עם פאנקיסטים כבר בלוס־אנג'לס. הרביצו לי כהוגן. הברך השמאלית שלי נפגעה. צלעתי שנה. אני מנסה לזכור מה אבא שלי אמר לי: 'לא משנה כמה אתה קשוח, תמיד יהיה מישהו יותר גדול ויותר קשוח ממך', והוא צודק".

בהתחשב בהיסטוריה האלימה של אביו, שאלתי את כריסטיאן אם גם הוא חם־מזג.

„תלוי מי מדליק את הפתיל. בעיקרון לא. כשאבא שלי מרביץ, הוא מגיב. יש לו רפלקסים מהירים והוא מגיב לפי אינסטינקט. אסור לנסות להפתיע אותו. פעם ניסיתי וכמעט נהרגתי. כשהייתי ילד, ירדתי לילה אחד למטבח, לקחת משהו מהמקרר. אבא הגיע לשם לפני לעשות אותו דבר. סתם כצחוק התגנבתי מאחוריו. הוא הסתובב לאחור במהירות, וזינק אלי עם סכין ביד. הוא עצר בזמן. הוא אמר 'אף פעם אל תעשה את זה. יכולתי להרוג אותך'. הוא לא התכוון להרוג אותי, הוא עושה את זה בלי לחשוב.

„הוא היה מתאגרף, והוא עדיין חזק. כשהוא מתעצבן, מוטב להיעלם. פעם השכיב את החבר הכי טוב שלו במכה אחת. הבחור התגנב מאחוריו בצחוק, כמוני, ותפס את הכתף שלו.

„לא אשכח איך פעם שחינו יחד בלגונה, כאי של אבא, טה טיארואה, ליד טהיטי. המים היו מלאים כרישים. לידינו צץ כריש באורך 80 סנטימטר. אבא ראה אותו מזווית העין. הוא הסתובב והעיף לו בוקס בחוטם. הכריש מיצמץ וברח, מנענע בראש. מדהים, אבל זה אבא".

תחילה התנגד אבא־ברנדו שבנו יחשף לאור הזרקורים. אחר־כך, הסכים.

„יותר מכל דבר, הוא דאג שמא ירפקו אותי בכסף. התסריט מצא חן בעיניו. הוא נתן לי עצה פשוטה: 'סרטים יכולים לשעמם. אתה חייב להבל כל דבר שאתה עושה בסרט. הפתע אותם. הפתע את עצמך. החזק אותם כל הזמן על קצה המושב'. הוא עצמו עשה כך בסרטים שלו. תמיד אמר לי, 'זכור, זה רק מקצוע. אל תיתן לזה לסחרר אותך. לך ותהנה. עשה את הטוב ביותר, ותתגבר הבימה'. אני יודע שקשה להיכנס לנעליו, ועוד תחת שמו. במיוחד אחד כמוני, שאין לו ניסיון. אבי עושה את שלו, ואני את שלי. אין בינינו תחרות".

סימנים ראשונים מאתר הצילומים מעידים, שכריסטיאן ברנדו מצליח מעבר למצופה. הבמאי הוותיק סרג'יו נאסקה: „לילד יש כישרון טבעי במצב גולמי. אם נוכל לנצל אותו, הוא יהיה סנסציה".

ברנדו הצעיר משחק אותה, הוא נהנה מהחיים ומתכנן להישאר רווק עוד מיספר שנים. „אני לא רוצה לחיות עם תווית של איש מאפיה, ולא אסכים אוטומטית לכל תסריט שיוצע לי".

הפרוייקט הבא שלו יהיה דרמת מתח בשם „אחים", המספרת על אסיר שנתקע על אי בודד עם הסוהר שלו, אחרי שהמטוס שלהם התרסק מעל האוקיאנוס השקט. אתר הצילומים, האי של אבא.

„אני יודע שאנשים מצפים ממני להרבה, או לכלום. לא משנה לי מה הם אומרים. אם לא מוצא חן בעיניהם, זו בעיה שלהם". כריסטיאן ברנדו מחייך ופושט ידיו לצדדים. „אם זה יהיה כיף לשחק, אשאר. אם לא, אחזור לטפס על עצים".

ההיסטוריה של ארץ ישראל

פעם ראשונה בהיסטוריה – כל ההיסטוריה של ארץ־ישראל בסדרה אחת.

10 כרכים

1. התרבויות הקדומות
2. הממלכה ושיבת ציון
3. התקופה ההלניסטית ומדינת החשמונאים
4. השלטון הרומי
5. תקופת המשנה והתלמוד והשלטון הביזנטי
6. המוסלמים והצלבנים
7. הממלוכים והעותמאנים
8. שלהי התקופה העותמאנית
9. המנדט ו„הבית הלאומי"
10. מלחמת העצמאות

ידיעות אחרונות בשיתוף ספרי חמד

המפעל, ששום ספריה ביתית אינה שלמה בלעדיו

המחיר: 276 ש"ח
ב־6 תשלומים × 46 ש"ח

חובה בכל בית

לכ' ידיעות אחרונות, ת.ד. 37744 ת"א 61376
אני מזמין את ההיסטוריה של ארץ־ישראל
רצ"ב המחאה/המחאות בסך ____ ש"ח
השם ____ הכתובת ____ מיקוד ____ טלפון ____

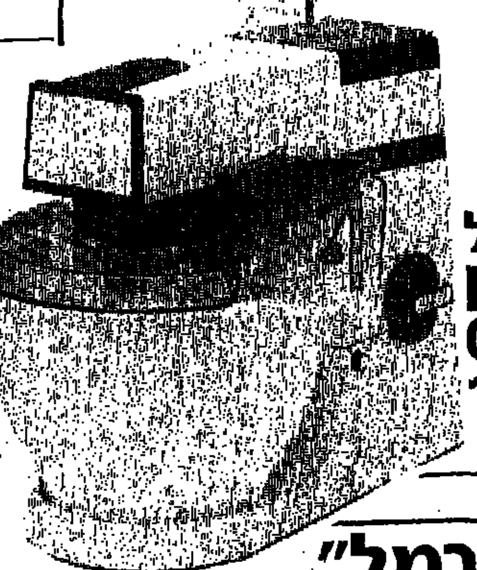
שקם · ארבעים שנה

13-19.1.88

קנייה עם בטחון

מכונת כביסה
קריסטל
סופר לורד 799
172.-X10

מקפיא
אמקור
XL5500
114.-X10



מערבל
KENWOOD CHEF
166.-X5

מבצע "שטיחי כרמל"

☑ הנחות
☑ תשלומים
☑ מתנות

להיטי השבוע

עוגיות "אגוזימבו"
קופ' 700 גרם "מזוז"
5.68 ~~7.31~~

יין בנימינה סמיון לבן
75 מ"ל "אליעז"
3.75 ~~4.99~~

תה עם נענע
1.5/100 "אלזן"
3.21 ~~3.69~~

פרוסות מקרל
בשמן או חומץ
350 גרם "מטוב"
4.98 ~~6.45~~

תחליף לקס
350 גרם "מטוב"
6.18 ~~8.-~~

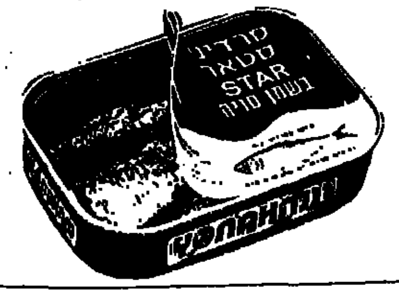
פסטיבל המרקים
של "ויטה"
ספל מרק: אפונה עם קרוטונים,
עוף עם ירקות, בצל עם קרוטונים,
פטריות, עגבניות, ירקות
1.73 ~~2.21~~

"טובשילים"
778
פסטה ברוטב עגבניות
אורז עם פירות, אורז
עם ירקות, אורז עם
עדשים, אורז עם צימוקים וצנובר
1.55 ~~1.99~~

"נסיכת הנילוס" 1 ק"ג
5.90 ~~8.90~~

גרעיני תירס
בואקום
340 גרם
"פרי הגליל"
1.13 ~~1.66~~

סרדיני סטאר
120 גרם "יונה"
1.27 ~~1.73~~



טונה בשמן זך
100 גרם "יונה"
1.55 ~~2.27~~

טונה במיץ טבעי
100 גרם "יונה"
1.43 ~~2.10~~

סיר אמאיל
בעיצוב מודרני מקושט
תוצרת חוץ 1.5 ליטר
רק 28.40

מערכת
3
מטליות
"וילדה" תוצרת גרמניה
רק 2.95

קנו היום - שלמו ב-1.3.88

לחברי מועדון שקם
החל מ-50 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-80 ש"ח

אזש!

מרכז הרהיטים
בחנות
גבעתיים

טרמוס 1 ליטר
תוצרת
"טרמוס" אנגליה
רק 15.70

"פורסל" נוזל לניקוי
750 סמ"ק "קדם"
3.01 ~~4.07~~

"טיטולים"
15.45 ~~19.09~~

מגן תחתון "פסית"
"חוגלה"
2.90 ~~4.57~~

אשפתון "כליק"
50×50 50 יח'
4.20 ~~6.33~~

מתקן ליבוש כלים
"ליפסקי"
רק 9.- ש"ח

רשת א'

"אופנה חמה בשקם"

חולצות פלנל "להב"
בדגמים שונים — לגברים
רק 35.90

מעודפי יצוא
"Limited"

חולצות כותנה
בשלל צבעים רק **24.90**

סווצ'ר כותנה תואם
רק **39.90**

חצאים מיני ג'ינס
רק **39.-**

מבחר
נעלי בית "מגה"
במבצע הנחות

נעלי נשים
"מגה ג'ירוטי"
דמוי עור רק 14.90

נעלי נשים עור
"מגה גירוטי"
רק 19.90

מבחר תיקים
תוצרת "דיאנה" "שלבי"
"בראודה" בהנחות

נעלי
ספורט
"SIMOD"
תוצרת איטליה
לנשים וגברים
45.- ~~65.-~~
לאנשי צבא קבע
הנחה נוספת
תמורת נקודות

הרשת המובילה בישראל

הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה בישראל

מיתקפת מלח

מזון מתובל במלח, דג־מלוח ושאר המלוחים הטעימים – מזיקים. אם עד עתה שמענו, קראנו והוזהרנו, שצריכה מופרזת של מלח במזון גורמת לעלייה בלחץ־הדם, באים עתה חוקרים ומוסיפים מלח על הפצעים: צריכת מלח גורמת להגברת התקפי־אסטמה.

ד"ר פיטר בארני, חוקר מבית"ח „סט. תומס" בלונדון, אסף מידע מהאיים הבריטיים, וגילה שהשיעור הגבוה ביותר של התקפי־אסטמה אירעו באנגליה ובוויילס. פחות מכך, באירלנד ובסקוטלנד. המחקר מגלה עוד, שגברים בכל הגילים רגישים יותר מנשים להשפעת כמות המלח בגוף, והם סובלים יותר מתדירות ההתקפים ועוצמתם. אצל נשים נמצאה עלייה בשכיחות התקפי־אסטמה כשהיה מדובר באלה המשתמשות בגלולה למניעת הריון.

לדברי החוקר, תושבי אזורים כפריים משתמשים בפחות מלח במזונם, ותדירות התקפי האסטמה נמוכה, לעומת העירוניים. מעקב אחר חולי אסטמה שעקרו מהכפר אל העיר גילה, שתפריטם בעיר הכיל יותר מלח. התוצאה: עלייה של 20 אחוז בשכיחות ובעוצמת התקפי האסטמה. לדעת החוקר, שבדק את הרגלי החיים ומזונם של כ־2000 חולי אסטמה, מראה ניתוח המידע, שהחרפת המחלה נבעה אך ורק מהצטברות ריכוז מופרז של מלח במזון.

דבורה נמיר

מרד הפיליפינית

שכרנו בחורה פיליפינית שתהיה אורפר בביתנו. סיכמנו שהיא תטפל בילדים, תנקה את הבית ותסדר אותו וכן תבשל. שעות העבודה שלה הן מ־8 בבוקר ועד 8 בערב. הכל היה בסדר עד שהיא הכירה עוד בחורות כמוה והן התחילו לבלבל לה את המוח ולספר לה סיפורים. עכשיו היא רוצה לעבוד פחות שעות, ולא לעשות את כל מה שהתחייבה. המנטליות שלה שונה משלנו ואנחנו לא יודעים איך להתנהג.

המעסיקים

אם היא הפרה חוזה ביניכם, אתם יכולים לפטר אותה. אבל נדמה לי, שאף בן־אדם לא צריך לעבוד 12 שעות ביום. נכון שלא שאלתם אותי את זה, אבל לא יכולתי להתאפק מלהגיד. אולי תצליחו להגיע לעמק השווה, אתם תוותרו קצת והיא תוותר קצת. אפשר לנסות.

דניאלה יקרה

טלפון חד־סיטרי

את מאמינה שיש בארץ אנשים שאין להם טלפון? אז אני אחת כזאת. הבעיה שלי היא, שיש לי עכשיו חבר שאני מאוד אוהבת. כשאני רוצה לפגוש אותו אני יורדת לטלפון הציבורי ומטלפנת אליו. אבל כשהוא רוצה לראות אותי הוא לא יכול לטלפן אלי. מזה יוצא שכל הזמן אני מטלפנת אליו וזה לא כל־כך נעים לי. מה לעשות?

המטלפנת

לפי החותמת על המעטפה, הבנתי שאת גרה באילת, ולכן אני חושבת שאת יכולה להפסיק לטלפן לחבר שלך ולראות מתי הוא ירצה לפגוש אותך. אין לך טלפון? הוא יכול לבוא אליך הביתה. אילת לא כל־כך גדולה ובשביל אהבה אפשר קצת ללכת. תראי לו את התשובה שלי.

מצב הרוח

בזמן האחרון אני קצת שפופה, כלומר במצב רוח רע. חברים מציעים לי ללכת לפסיכולוג אבל אני לא מאמינה בהם. החלטתי לשאול אותך, את מאמינה בפסיכולוגים?

השפופה

אני מאמינה שאדם שפוף צריך לנסות הכל כדי לצאת משפיפותו, והכל זה כולל גם פסיכולוגים. אפילו אם הם לא יעזרו לך, לפחות תדעי שעשית משהו בשביל עצמך וגם זה יעודד אותך.

פוזלת לצדדים

שמתי לב בזמן האחרון שאשתי פוזלת לצדדים. אין לי הוכחות שיש לה מאהב, אבל נרמה לי שהיא מחפשת. מה דעתך?

יצחק

בוא ואגלה לך סוד. רוב הנשים ש„פוזלות לצדדים" אינן מחפשות את מה שאתה חושב שהן מחפשות. הן מחפשות בחוץ מה שאין להן בבית: תשומת לב, התחדשות, מחמאות, חיזורים. תחשוב אם לא הזנחת את הנושא הזה ביחסים עם אשתך. אם כן, תן לה מנה גדולה של כל אלה ותיראה שינוי.

פצעי התבגרות

אני בת 16 וכל הפרצוף שלי מלא פצעי בגרות. הלכתי לרופא והוא נתן לי מישחה, אבל זה לא עוזר. כל־כך רע לי. אולי תעזרי איכשהו.

חני

לפי לעור רופא, נסי עוד מישחה ועוד מישחה. אם המישחות תעזורנה – יופי. אם לא, לפחות יעבור קצת זמן, ופצעי הבגרות טבעם ממילא להיעלם. אני מבטיחה לך שבגיל 20 כבר תהיי חלקה כמו טוסיק של תינוק. רק סבלנות.

אנחנו הכתובת

מרכזי ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון
תנובה אסם

ירושלים, רח' סוקולוב 15, בית מיטשל, מיקוד 44256 טל. 02-661651

נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש ינואר 1988 והחלה ההרשמה לחודש פברואר 1988.

קורסים בני שלוש פגישות במחיר –.30 שקל

קונדיטוריה ביתית – החל מה־31.1.88, מידי יום א', בשעה 16.30
בישול דל־סוכר (לחולי סכרת) – החל מה־26.1.88, מידי יום ג', בשעה 16.30
בישול צמחוני – החל מה־27.1.88, מידי יום ד', בשעה 16.30

קורסים בני שתי פגישות במחיר –.25 שקל

הכנת מטיפורים – מתכונים חדשים – החל מה־17.1.88, מידי יום א', בשעה 16.30
בישול במיקרוגל – החל מה־15.2.88, מידי יום ב', בשעה 16.30

סדנאות חד פעמיות במחיר –.20 שקל (כולל מצרכים וחומרים)

עצוב דגמי מרצפן – שלב א' – יום ב', 25.1.88, בשעה 16.30
עצוב דגמי מרצפן – שלב ב' – יום ג', 16.2.88, בשעה 16.30
סדנא לעצוב לחמניות – יום א', 28.2.88, בשעה 16.30
סדנא לקישוטי מזון – יום ב', 1.3.88, בשעה 16.30

הרצאות בודדות במחיר –.10 שקל

1. עוגות ללא אפיה – יום ב', 18.1.88, בשעה 20.00
2. תבשילי דגים – מתכונים חדשים – יום ג', 19.1.88, בשעה 16.30
3. תבשילי קשואים – יום ד', 20.1.88, בשעה 16.30
4. תבשילי חצילים – יום ב', 25.1.88, בשעה 10.30
5. תבשילי קדרה – יום ד', 27.1.88, בשעה 10.30
6. חביתיות (בלינצ'ס) במליות שונות – יום ב', 1.2.88, בשעה 16.30
7. מטעמים צמחוניים א' – יום ב', 8.2.88, בשעה 10.30
8. מרקים מחבולים לחורף – יום ד', 17.2.88, בשעה 16.30
9. עצוב בשוקולד – יום א, 21.2.88, בשעה 16.30
10. תפיחות – (סופלה) – יום ג', 23.2.88, בשעה 16.30
11. עוגות ופשטידות במיקרוגל – יום ד', 24.2.88, בשעה 16.30
12. מגדים וממתקים – יום א', 28.2.88, בשעה 10.00
13. אפיה לפורים – יום ב', 29.2.88, בשעה 16.30

הרצאות בודדות במחיר –.5 שקל

ארוח ובנות יין – יום ב', 1.2.88, בשעה 20.00
הקפאת מזון ביתי – יום ד', 24.2.88, בשעה 20.00

חיפה, רח' עמק הזיתים 3, הדר הכרמל, מיקוד 33065, טל. 04-521501

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש פברואר 1988.

קורסים בני שלוש פגישות במחיר –.25 שקל

1. בישול סיני א' – החל מה־31.1.88, מידי יום א', בשעה 17.00
2. קונדיטוריה ביתית (מתכונים חדשים) – החל מה־8.2.88, מידי יום ב', בשעה 17.00

קורסים בני שתי פגישות במחיר –.20 שקל

1. בישול במיקרוגל – בסיסי (מתכונים חדשים) – החל מה־2.2.88, מידי יום ג', בשעה 16.30
2. בישול במיקרוגל – בסיסי (מתכונים חדשים) – החל מה־22.2.88, מידי יום ב', בשעה 09.30

3. תבשילי דגים (מתכונים חדשים) – החל מה־3.2.88, מידי יום ד', בשעה 16.30

קורסים בני שתי פגישות במחיר –.15 שקל

1. פשטידות צמחוניות ובשריות – החל מה־16.2.88, מידי יום ג', בשעה 10.00
2. הכנת סלטים ורטבים – החל מה־17.2.88, מידי יום ד', בשעה 10.00

הרצאות חד פעמיות במחיר –.15 שקל

סדנא לעצוב דגמי מרצפן – שלב א' (כולל מצרכים וחומרים) – 1. יום א', 14.2.88, בשעה 09.30; 2. יום א', 21.2.88, בשעה 16.00

סדנא לקישוטי מזון – 1. יום ד', 3.2.88, בשעה 09.30; 2. יום ב', 7.3.88, בשעה 16.00
בישול דל כולסטרול (כולל הרצאה ושיקופיות ע"י דיאטנית) – יום ג', 9.2.88, בשעה 09.00; יום ג', 23.2.88, בשעה 16.00

הרצאות חד פעמיות במחיר –.10 שקל

1. ארוח לערבי החורף – מתכונים חדשים – יום ב', 1.2.88, בשעה 16.30
2. תבשילי קישואים – מתכונים חדשים – יום ב', 2.2.88, בשעה 10.00
3. תבשילי חצילים – יום א', 7.2.88, בשעה 10.00
4. שימוש במעבד מזון להכנת תבשילים – יום ב', 8.2.88, בשעה 10.00
5. מרקים מחבולים לחורף – מתכונים חדשים – יום ד', 10.2.88, בשעה 10.00
6. עוגות ופשטידות במיקרוגל – יום ב', 15.2.88, בשעה 09.30
7. עוגות ללא אפיה – יום ג', 16.2.88, בשעה 16.30
8. שטרודלים במליות שונות – כולל הכנת הבצק – יום ד', 17.2.88, בשעה 17.00
9. אפיה לחג הפורים – מתכונים חדשים – יום ה', 18.2.88, בשעה 10.00
10. אפיה לחג הפורים – מתכונים חדשים – יום ד', 24.2.88, בשעה 17.00
11. בישול מרוקאי – מתכונים חדשים (כולל הכנת קוסקוס) – יום א', 28.2.88, בשעה 17.00
12. חטיפים חלביים למסיבות פורים (כולל משקה חם) – יום ב', 29.2.88, בשעה 18.00
13. ארוח ובנות – מתכונים חדשים – יום ה', 4.2.88, בשעה 10.00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות

ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה ובתשלום מראש במרכזי ההדרכה בין השעות 15.00-08.00 בלבד.
במרכז ההדרכה ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל טל. 02-661651
במרכז ההדרכה חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר־כרמל טל. 04-521501
אפשר לרכוש הספרים בסדרת "מאכלי חלב ועוד", "תפוח ועוד", "בעוף ועוד" במחיר .5 שקל הספר או את שלושת הספרים במחיר 12 שקל. כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר .15 שקל.

הבריחה מניו־יורק

קים בסינג'ר אמרה באחרונה, שמכל סרטיה היא מזדהה במיוחד עם הדמויות של הסרט „נרין", בבימויו של רוברט בנטון. היא משחקת שם ספרית קטנה, שנקלעת בטעות לפרשיות שחיתות שונות. האווירה הכללית מזכירה לה את הנסיבות שהבריחו אותה מניו־יורק בסוף שנות ה־70, אחרי קריירה של דוגמנות. בזכות הבריחה מניו־יורק הגיעה לקולנוע.

בסינג'ר נולדה בג'ורג'יה. בגיל 17 זכתה במקום הראשון בתחרות יופי שאירגנה חברה לייצור שמפו. כמה שזה נשמע לא רציני, דרך תחרות זו קיבלה חוזה עבודה עם סוכנות דוגמנות מצליחה בניו־יורק. „יום אחד נמאס לי מניו־יורק, מהמאמץ של הילוך על עקבים גבוהים ודקים, ובילויים סנוביסטיים במועדונים היוקרתיים. שמתי את הכלבים והחתולים שלי במכונית ונסעתי לקליפורניה. השתכנתי איתם במוטל בלוס־אנג'לס וכל יום האכלתי ציפורים בחצר". הדרך לקולנוע היתה קצרה.

בעת צילומי „ארץ קשה" ב־1981 פגשה את בעלה, רון בריטון. הוא היה המאפר של הסרט, מקצוע שירש מאביו המאפר הצמוד של מרילין מונרו. „מיד ידעתי שזה הגבר של חיי", אומרת קים על רון, המבוגר ממנה ב־15 שנים. ביחד יש להם שבעה חתולים ועשרה כלבים.

עמית לוינסון

האדם השלישי

לילי'ה בסביץ מעין־חרוד (מאוחד), בקרוב בת 88, לקחה על עצמה להיות לפה ל„חברות האילמות". בספרה החדש, „במירוץ עם הזמן", הוצאת הקיבוץ־המאוחד, היא חוזרת אל רשימות ונאומים שלה, כולל הנודעת מכולן, הרשימה „השלישי".

„השלישי" פורסמה לראשונה ב־1934, ונחתמה בפסבדונים 'רחל'. השלישי הוא הדייר הנוסף, שהוצמד ב„פרימוס" לחדרי המגורים של הזוגות באוהל, בצריף או בסוכה. המשולש ניכפה על הזוגות בגלל מצוקת הדיור. לילי'ה, אז נשואה טרייה, תינתה את סבלם של אוהבים צעירים, שהפרימוס העכיר את לילות אהבתם. הרשימה היתה לקלאסיקה, פורסמה באנתולוגיות שונות, תמיד בחתימה האנונימית 'רחל'. היו חברים שזעמו על ה„עיסוק בעניינים אינטימיים". אחרים מצאו בפרימוס סמל למעמדו של החלוץ בקיבוץ.

בספרה החדש היא חוזרת אל הרשימה, הפעם בנימה סלחנית: „מאות חברים גרו אז בלולים, באורוות, ברפתות ובסוכות מחצלות... האם היה אפשר לא לקבל לקיבוץ חלוצים שבאו מהגולה, ולהגיד להם: לכו העירה, אין לנו שיכון בשבילכם?"

לילי'ה הקדישה הרבה מלים כתובות ונאומים על שוויון החברה בקיבוץ. 64 שנים היא חברה בעין־חרוד, כל הזמן מעורבת בעסקי ציבור, בתנועה, במועצת הפועלות. היא יזמה, בין השאר, החלטה על שמירת שליש מהמקומות במוסדות הקיבוצים ובתנועת העבודה.

פעילותה החלוצית ביותר היתה כנראה משלחת הקיבוצניקיות מהעמק, שהציעה לרופאי בית־החולים בעפולה לגבש החלטות בנושא „זכותה של החברה להגן ולשלוט על גופה". זה היה בסוף שנות ה־20.

ברשימתה העכשווית, „בעיות פיקוח הילודה", היא מסבירה את הרקע: עבודתן המאומצת של החברות, העומס הגופני והנפשי של גידול ילדים בתנאים הקשים של ההתיישבות. „דרשנו להתחשב במספר הילדים במשפחה. ובמקרה שהמשפחה עומדת על סף פירוד, והאשה בהריון, מוצדקת תביעתה מקופת־חולים להפסיק את ההריון. לכל ייוולד ילד מיותם".

שלומית טנא

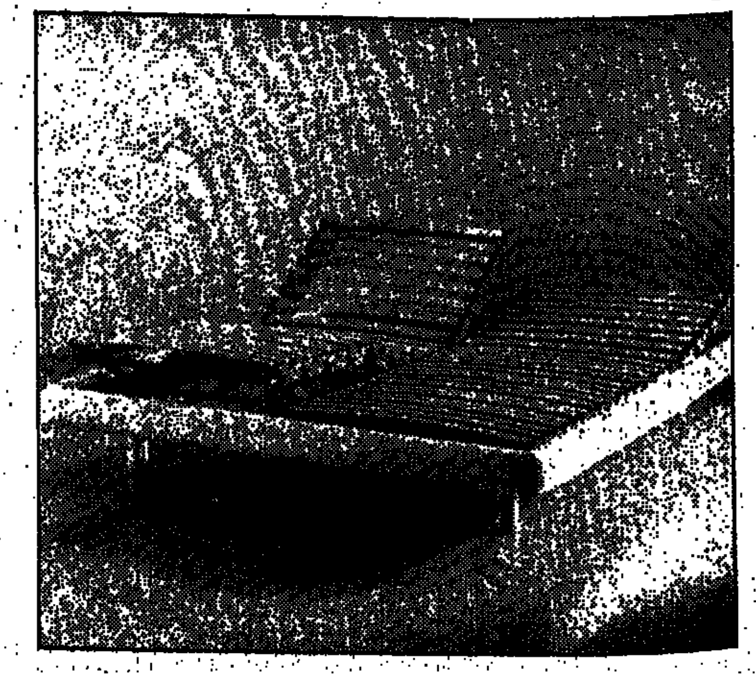
יחד ולחוד

מה קורה בחדר השינה אם הוא רוצה לישון והיא רוצה לצפות בטלוויזיה? ומה אם לו כואב הגב והוא מרגיש נוח אם הוא ישן בתנוחת חצי ישיבה ואילו היא רוצה אפרקדן?

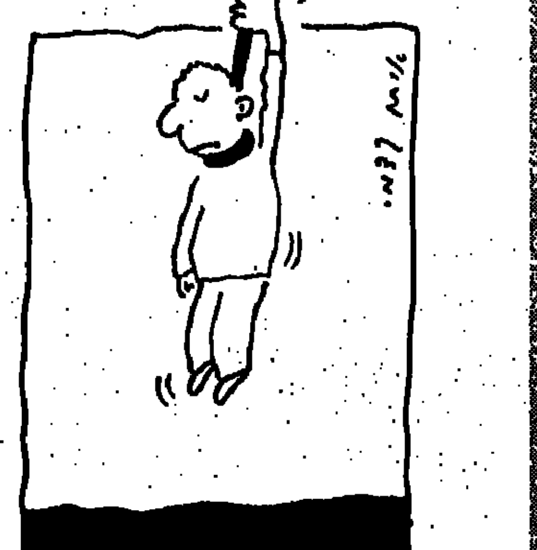
יצרן הרהיטים האיטלקי „פירלי" הכין מיטות כפולות העונות על צרכיהם השונים של בני הזוג. שניהם יחד וכל אחד לחוד, בלי לריב. המיטות המיוחדות עשויות מבסיס דמוי־סבכה (פסי עץ אשור), ויש להן מנגנון ידני לוויסות השיפוע במשענת הגב ובאזור הרגליים. כדי לא לטרוח, מקבל כל אחד מבני הזוג מעין שלט־רחוק, שבאמצעותו הוא יכול לווסת את המיטה לנוחיותו, בלי מאמץ.

שמואל סירס, יצרן רהיטים ישראלי, ראה את מוצרי „פירלי" באיטליה, התרשם, והפך לסוכן הבלעדי שלהם כאן. המיטות נמכרות במחירים בסביבות 1,030 ש"ח. אבל מה זה לעומת שלום־בית.

נורית ארד



אני ואתה והסוס הטרויאני



החבלן הקטן קם בבוקר, זאת אומרת, כשאתה מעוניין לקום מוקדם בבוקר, הוא מתחזה לאמא ראגנית ולוחש לך באוזן, עזוב, עוד חמש דקות, מה כבר בוער לך, בעבודה הזאת אתה משקיע את המיץ, ובכלל אין תמורה לאגרה, אתה עייף, תישן עוד טיפה חמודי.

חצי מנומנם אתה שומע בקולו. אחרי חצי שעה, אתה פוזל לשעון ורואה מה השעה. עצלן, חסר אחריות אחד, אי אפשר לסמוך עליך, הוא גוער בך כשאתה טס בדרך למקלחת, מרוב עצבים על עצמך אתה נתקל ברגל המיטה. כשיתפים זה כואב מאוד.

אחרי הקללות, אתה לוקח את הבגדים הראשונים בערימה המונחת על דלת הארון. מבט קטן בראי. שמן אחד, הוא לוחש לך בארסיות, תראה איך הכל לחוץ עליך, יה קישקה.

בשלב הזה, אתה כבר מוכן לקפוץ מכל־לבו שלום אבל אין לך זמן, אז אתה רץ לאוטו. האוטו קר. אתה מדליק, לא נדלק. אתה מדליק, לא נדלק, נו כבר, נו כבר, משתתף איתך החבלן, ודופק. בעצבנות על הקלאץ' החף מפשע. כשהאוטו מוצף לגמרי, יש לך חצי שעה זמן להתעורר.

חמוש בפרצוף שונא־עולם אתה מגיע לעבודה. עכשיו רק קפה יציל אותך, קח גם עוגה חמודי, מתחנחן אליך המניאק, היום מותר לך, בין כה וכה אין לך מצב רוח. אחרי שתי עוגות ולחמניה, הוא אומר, אכלת הה? אין לך אופי בגרוש, חלש אחד, רק אתמול החלטת על דיאטה, איך אתה לא מתבייש.

הבוקר נגמר בישיבה סוערת עם הבוס. הוא (הבוס) חושב שהוא יושב איתך בארבע עיניים, לא קולט שאתם שלישיה, הוא, אתה, והחבלן. הבוס שלך חושב, מה קרה לך שאתה מקלקל איתו את כל היחסים. במקביל, הקטן הזה שיושב לך בראש מזכיר לך את כל מגרעותיו של הפוצוואט שיושב מולך. התוצאה, ההעלאה בדרגה נדחתה לעוד כמה חודשים.

היום החבלן עובר קשה. יש ימים שהוא פחות חרוץ. אלה הימים שאתה מרגיש קליל, שהעולם ואתה בסיפור אהבה, והחיים מחייכים אליך בפה מלא. או מרחוק הוא צועק לך: הי, שמע, תיזהר, לא יכול להיות שהכל כל כך טוב, זה יותר מדי טוב מכדי להיות אמיתי. רק בגלל שאני דואג לך, אני אומר לך, תתכונן לזמן שזה יעבור.

לב זהב יש לו לחבלן שלך. תמיד ידאג לך, זאת אומרת, תמיד ידאג שלא תצליח. כל הצלחה שלך פירושה קטיעת אבר משלו, ומכיוון שהוא לא מתאבד צמרת, הוא נלחם על חייו. ולמה, ארוני, שאתה לא תילחם על חייך, תלמד לראות אותו נפרד ממך, אפילו שהוא נר בך. תבין שהוא סכנה, שהוא הסוס הטרויאני שבך, ושום סוס טרויאני עוד לא לקח אף אחד לדהור במרחבים.

עמית לייכר